



# Carrot Cake

8 porties



Eenvoudig

tot 20 Min.



## Voor de Carrot Cake:

1 pak Dr. Oetker Verwen Carrot Cake

75 ml zonnebloemolie

75 g wortels (geraspt)

2 eieren

1 el water

## Voor de roomtopping:

100 g MonChou

3 el water

### 1 Voorbereiden:

Zorg dat de eieren en de MonChou op kamertemperatuur zijn.

- 2 Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

**Elektrische oven: 150°C**

**Heteluchtoven 140°C**

**Gas setting stand 2-3**

**Plaats in oven: Onder**

**Baktijd: 55 - 60 Min.**

### 3 Carrot Cake beslag maken:

Doe de Carrot Cakemix, eieren, olie en geraspte wortel in een beslagkom. Gebruik je kant-en-klare geraspte wortel? Voeg dan 1 el water toe.

- 4 Mix het geheel met een mixer met garden op de middelste stand in 1/2 minuut tot een glad beslag.

- 5 Verdeel het beslag over de bakvorm.

### 6 Carrot Cake bakken:

Plaats de bakvorm op het rooster onderin de voorverwarmde oven en bak de Carrot Cake in 55-60 minuten gaar en goudbruin.

- 7 Prik met een sateprikker in het midden van de Carrot Cake. Komt deze er schoon en droog uit, dan is hij gaar. Zo niet, bak de taart dan nog 5 minuten.

- 8 Haal de Carrot Cake uit de oven en laat hem in de bakvorm (minimaal 30 minuten) afkoelen, voor dat je 'm decoreert.

### 9 Roomtopping maken:

Doe 100 g MonChou in een kom en mix deze met een mixer met garden glad.

- 10 Doe de toppingmix erbij en drie eetlepels water. Mix het geheel op de hoogste stand 1 minuut tot een gladde, romige topping.

- 11 Bestrijk de bovenkant van de **afgekoelde** Carrot Cake vlak voor het serveren met de topping.