Carrotcake met appel

Ingrediënten

1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Koekkruiden
174 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
1 snufje(s) Zout
1 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
100 g Lichtbruine basterdsuiker
2 Stuk(s) Ei
75 g Wortel (geraspt)
75 ml Zonnebloemolie
1 el (eetlepels) Citroensap
100 g MonChou®
10 g Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
Rechthoekige bakvorm (20x15)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de bodem van de vorm met een stuk bakpapier en vet de rand in.

> **Ronde carrot cake**
> Je kunt de carrot cake ook bakken in een ronde springvorm van 18 cm.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom het **zelfrijzend bakmeel (175 g)**, de **kruiden (1,5 tl kaneel en 1 tl koekkruiden)** en **zout (snufje)**. Zet deze apart.

Schil de **appel (1 stuks)** en snijd de appel in plakjes.

Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Gebruik je kant-en-klare wortels, voeg dan 1 eetlepel water toe.

Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een ½ minuut tot een glad carrot cake beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

3. Carrot cake bakken

Verdeel de appelpartjes over het carrot cake beslag.

Doe het carrot cake beslag in de springvorm en bak de carrot cake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 55-60 minuten gaar.

Haal de carrot cake uit de oven en laat hem in de bakvorm helemaal afkoelen. Dat duurt ongeveer een half uur.

> Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg de **poedersuiker (10 g)** en het **vanille-aroma (0,5 tl)** toe en mix het weer goed door. Spatel tenslotte het **citroensap (1 el)** erdoor.

Snijd de carrot cake horizontaal doormidden met een broodmes.

Bestrijk de onderkant met de roomkaas topping en leg de bovenkant er boven op.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de bodem van de vorm met een stuk bakpapier en vet de rand in.

> Ronde carrot cake
> Je kunt de carrot cake ook bakken in een ronde springvorm van 18 cm.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom het **zelfrijzend bakmeel (175 g)**, de **kruiden (1,5 tl kaneel en 1 tl koekkruiden)** en **zout (snufje)**. Zet deze apart.

Schil de **appel (1 stuks)** en snijd de appel in plakjes.

Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Gebruik je kant-en-klare wortels, voeg dan 1 eetlepel water toe.

Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een ½ minuut tot een glad carrot cake beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

3. Carrot cake bakken

Verdeel de appelpartjes over het carrot cake beslag.

Doe het carrot cake beslag in de springvorm en bak de carrot cake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 55-60 minuten gaar.

Haal de carrot cake uit de oven en laat hem in de bakvorm helemaal afkoelen. Dat duurt ongeveer een half uur.

> Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg de **poedersuiker (10 g)** en het **vanille-aroma (0,5 tl)** toe en mix het weer goed door. Spatel tenslotte het **citroensap (1 el)** erdoor.

Snijd de carrot cake horizontaal doormidden met een broodmes.

Bestrijk de onderkant met de roomkaas topping en leg de bovenkant er boven op.