Carrot cake met limoenroomkaas en kokos

Ingrediënten

1 Limoen
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Koekkruiden
175 g Koopmans Patentbloem Kristal
1 snufje(s) Zout
100 g Lichtbruine basterdsuiker
2 Ei
75 g Wortel (geraspt)
75 ml Zonnebloemolie
100 g MonChou®
15 g Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
150 g Kokosrasp

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm

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.

Rasp de **limoen (1 stuk).** Zorg dat je alleen het groene gedeelte van de limoenschil raspt. Het witte is namelijk bitter. Pers de limoen.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom de **bloem (175 g**), **koekkruiden (1 tl**), **bakpoeder (1,5 tl)** en **zout (1 snufje)**. Zet deze apart. 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.

> ### Zelf speculaaskruiden maken
> Maak zelf speculaaskruiden meng 1,5 tl kaneel met 0,5 tl nootmuskaat en 0,25 tl kruidnagel. Dit is het basisrecept voor speculaaskruiden. Voeg voor de Carrot cake nog een extra theelepel kaneel toe.

3. Carrot cake bakken

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 goed afkoelen (minimaal 30 minuten), voordat je de cream cheese erop smeert.

> ### Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Is de prikker droog en zit er geen cakebeslag aan, dan is de carrot cake gaar. Zo niet, bak de cake dan nog 5 minuten.

4. Limoen-roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg de **poedersuiker (10-15 g)**, **limoensap (1 el)**, **limoenrasp** en de **vanille-aroma (0,5 tl)** toe en mix het weer goed door. Bestrijk de carrot cake met de roomkaastopping.

5. Carrot cake decoreren

Snijd de carrot cake horizontaal door. Leg de onderste plak carrot cake op een mooi taartplateau of mooie schaal.

Smeer een laagje limoenroomkaas over de carrot cake uit en leg de bovenkant erbovenop.

Bestrijk de zijkanten en bovenkant met de resterende limoenroomkaas.

Bedek de zijkanten en bovenkant van de carrot cake met **kokosschilfers (150 g)**.