Carrot cake met sinaasappel

Ingrediënten

2 Stuk(s) Sinaasappel
1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Koekkruiden
175 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
snufje(s) Zout
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 of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Rasp
Rechthoekige bakvorm (20x15)
2 Stuk(s) Mengkom

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 oranjeschil van de **sinaasappels (2 stuks)** en pers 1 sinaasappel uit. Bewaar de schil en het sap apart van elkaar.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (175 g)**, **koekkruiden (1 tl)**, **kaneel (1,5 tl)** en wat **zout (snufje)**. Zet deze apart. Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **lichtbruine basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Voeg de helft van de geraspte sinaasappelschil en 1 eetlepel sinaasappelsap toe en meng dit door het carrot cake-beslag. Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een halve minuut tot een glad carrot cake-beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

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 helemaal afkoelen. Dat duurt ongeveer een half uur.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg er de **poedersuiker (10 g)**, **citroensap (1 el)**, 3 eetlepels sinaasappelsap en 2/3 van de overgebleven geraspte sinaasappelschil en de **Dr. Oetker Vanille Aroma (0,5 tl)** aan toe en mix het weer goed door. Bestrijk de carrot cake met een heerlijke laag sinaasappeltopping.