

Ingrediënten en Recept

**Secil Gukcek Uysal**

25 november om 22:08 · Amsterdam, Noord-Holland, Nederland

Wortelcake met roomkaastopping 😊 tot nu toe beste recept die ik heb gevonden 😊 (recept staat in reacties)

**Secil Gukcek Uysal** Hierbij mijn recept: ✕

- 4 eieren
- 1 glas suiker
- 1 glas olie
- 2 glazen meel
- 4 glazen geraspte wortel
- 1/2 dessertlepel zout
- 2 dessertlepels kaneel
- 1 zakje vanille suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 dessertlepels baksoda
- 1/2 glas fijngehakte walnoten
- 1/2 glas gedroogde rozijntjes (ik doe dit er niet bij houd er zelf niet zo van)

Glas welke ik gebruik is een glas van 200ml.

Dit recept past in een springvorm van 26cm.

Eerst mix je de eieren met suiker en olie, daarna doe je de droge ingrediënten erbij en mix je dit ook met een mixer.

Daarna doen je de geraspte wortels erdoorheen en dit roer je er door met een houten lepel. Hierna doe je de walnoten erbij (doe een beetje meel door de walnoten voordat je ze erbij gooit zodat ze niet helemaal naar beneden zakken tijdens het bakken).

Bak in een heteluchtoven op 180 ongeveer 45min (ik start op 160 graden en zet m elke 10 min 10 graden hoger totdat ik bij 180 graden ben). Voordat je de cake eruit haalt wel even checken met een prikkertje of hij helemaal droog is.

Roomkaas topping:

- bakje roomkaas 200gr
- 2-3 eetlepels citroensap
- Naar eigen smaak poedersuiker

Alles door elkaar mengen en op de afgekoelde cake smeren.



Bron



Secil Gukcek Uysal ► **Koken en Bakken**

25 november in de buurt van Amsterdam, Noord-Holland, Nederland ·

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10154598980380540&set=gm.1255931567779083&type=3&theater>

Info Martine Lycke 02/12/2016 - Glas = 200 ml

Mixen:

- 4 eieren
- 1 glas suiker
- 1 glas zonnebloemolie

- 2 glazen meel
- 1/2 dessertlepel zout
- 2 dessertlepels kaneel
- 1 zakje vanille suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 dessertlepels bakingsoda

Toevoegen en met een lepel omroeren

- 4 glazen geraspte wortel, gebruikt : 260 g
- 1/2 glas fijngehakte walnoten
- 1/2 glas gedroogde rozijntjes (ik doe dit er niet bij houd er zelf niet zo van)

Springvorm : 26cm

Oven: 180°C – 40 minuten

Roomkaas topping:

- bakje roomkaas 200gr
- 3 eetlepels citroensap uit fles
- Naar eigen smaak poedersuiker (bij mij : rode zeefje vol, meer dan genoeg)

Alles door elkaar mengen en op de afgekoelde cake smeren.

Bovenop :

Wat geraspte wortelen blancheren en daarna in wat suiker mengen.

Noten

Fotos

