



# CARROT CAKE

#FoodieFriday

## Benodigdheden (1 taart)



- 5 eieren
- 300 ml zonnebloemolie
- 250 gr basterdsuiker
- 2 tl vanille extract
- 300 gr zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 2 tl kaneel
- 400 gr wortelen (geraspt)
- 125 gr walnoten
- 400 gr roomkaas
- 100 gr boter (kamertemperatuur)
- Walnoten ter decoratie
- 150 gr poedersuiker

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren, zonnebloemolie, licht bruine suiker en vanille extract voor enkele minuten op in de keukenrobot.

Daarna zeef je het zelfrijzend bakmeel erbij en voeg je er zout en kaneel aan toe. Dat klop je nog even op. Rasp de wortelen en schep ze door het beslag. Tot slot hak je nog de walnoten in stukjes en schep je deze ook door het beslag.

Leg een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de randen goed in. Giet het beslag in de vorm en bak de cake voor een uurtje in de oven op 180 graden.

Als de cake afgekoeld is, maak je de topping. Mix de roomkaas en boter samen met de poedersuiker door elkaar tot een egale en romige topping. Snijd de cake doormidden en verdeel ongeveer de helft van de topping over het onderste deel van de cake. Daarna leg je er de bovenzijde op en besmeer je die met de rest van de topping. Decoreer de cake nog een beetje met wat walnoten.

Smakelijk!