



Carrot Cake

Opzoek naar een basis Carrot Cake recept? Zoek niet verder! Wij hebben hier het lekkerste carrot cake recept voor jou die ook nog eens heel eenvoudig te maken is!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix for Carrot Cake 500g

F10160
€3.72



FunCakes Bake Release Spray 200ml

F54100
€4.99



Wilton Decorator Preferred Spatula
Angled 32,5cm

02-0-0180
€9.69



Wilton Decorator Preferred Deep
Round Cake Pan Ø20x7,5cm

03-0-0034
€8.84



FunCakes Mix for Buttercream 500g

F10125
€4.07



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20

P01733
€3.85



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid 3 Tiers

03-0-0058
€11.65



Wilton Cake Leveler 25cm

02-0-0129
€4.15

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Carrot Cake
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone Crème
- 280 ml water
- 250 g ongezuurd roomboter
- 150 g geraspte wortel
- 150 g grof gehakte pistachenoten
- 140 ml plantaardige olie (140g)
- 50 g gewelde rozijnen
- 3 eieren (ca. 150 g)

Ovrige benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Spatel
- Wilton bakpapier

Stap 1: Maak de mix voor Carrot Cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak ondertussen de 500g FunCakes mix voor Carrot Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking en spatel er tot slot de wortel, rozijnen en de 50g pistachenoten erdoorheen. Ver vervolgens de bakvorm in en knip een passend stukje bakpapier voor op de bodem van de bakvorm. Schep het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 50-60 minuten gaar. Stort na het bakken de cake direct op een taartrooster en laat hem volledig afkoelen voordat je hem gaat snijden.

Stap 2: Botercrème maken

Terwijl de carrot cake aan het afkoelen is kun je in de tussentijd 200g FunCakes mix voor Botercrème bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng deze op smaak met de mascarpone smaakpasta.

Stap 3: De taart vullen

Snijd de cake als deze volledig is afgekoeld met de taartzaag 2 keer door en vul met de mascarpone botercrème. Smeer de taart ook rondom af met een dun laagje, de dikste laag wordt bovenop. Plak wat gehakte pistachenootjes langs de onderrand van de taart en decoreer de rest van de taart ook met pistachenootjes.