

Recept Worteltjestaart / Carrotcake



Benodigdheden:

- ◆ Worteltaart / Carrot cakemix

Vulling:

- ◆ 235 gram roomboter
- ◆ 200 gram poedersuiker
- ◆ 400 gram roomkaas
- ◆ 1.5 eetlepels vanille extract

Werkwijze:

- ◆ Volg de instructies op de verpakking van Carrot cakemix.
- ◆ Vul een bakblik en bak de cake op de aangegeven tijd en temperatuur.
- ◆ Laat de cake afkoelen en snij de cake door zodat je 1 of 2 lagen hebt.

Maak de vulling:

- ◆ Klop eerst de roomboter en poedersuiker luchtig.
- ◆ Voeg hierna de vanille extract en roomkaas toe.
- ◆ Mix dit tot een luchtige crème.
- ◆ Vul een spuitzak met de roomkaascrème en bekleed de lagen 1 voor 1 met de crème.
- ◆ Strijk hierna ook de bovenkant er mee af.
- ◆ Versier de Worteltjestaart met nog wat geraspte wortel.

Eet smakelijk!

