



# Apple Carrot cake

8 porties



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
beslagkom

### Carrot Cake:

1 pak Dr. Oetker Verwen Carrot  
Cake  
75 ml zonnebloemolie  
75 g wortels geraspt (zelf of kant  
en klaar)  
2 eieren (m, kamertemperatuur)  
100 g MonChou  
(kamertemperatuur)  
3 el water  
2 appels

## 1 Voorbereiden:

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

**Elektrische oven: 150 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Inclusief Onder**

**Baktijd: 55 - 60 minuten**

## 2 Carrot Cakebeslag:

Doe de cakemix, de eieren, de zonnebloemolie en de geraspte wortel in een beslagkom. Mix het geheel met een mixer met garden op de middelste stand in een ½ minuut tot een glad beslag. Snijd 1 appel in blokjes en roer deze door het Carrot Cake beslag. Verdeel het beslag over de bakvorm.

## 3 Snijd de andere appel in mooie schijfjes. Verdeel de schijfjes appel over de Carrot Cake.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



#### 4 Carrot Cake bakken:

Plaats de bakvorm op het rooster onderin de voorverwarmde oven en bak de Carrot Cake in 55-60 minuten gaar en goudbruin. Controleer of de cake gaar is. Prik hiervoor met een satéprikker in het midden van de cake. Is de prikker droog dan is de cake gaar. Zo niet, bak de carrot cake dan nog 5 minuten. Haal de Carrot Cake uit de oven en laat deze minimaal 30 minuten in de bakvorm afkoelen voordat je gaat decoreren.

#### 5 Vulling bereiden:

Mix 100 g MonChou in een kom met een mixer met garden glad. Voeg de toppingmix en 3 eetlepels water toe. Mix het geheel nogmaals 1 minuut met de mixer op de hoogste stand tot een gladde, romige topping.

#### 6 Carrot Cake vullen:

Haal de afgekoelde Carrot Cake uit de bakvorm en leg deze op een snijplank. Snijd de Carrot Cake doormidden. Verdeel over de onderste helft de toppingmix. Leg de bovenkant er weer op. De Carrot Cake met appel is klaar om te serveren.

