



Carrot Cake Cheesecake

20 - 30 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Carrot Cake maken:

2 pakken Dr. Oetker Verwen

Carrot Cake

150 g wortels (gerapst)

150 ml zonnebloemolie

6 eieren

500 g MonChou

50 g poedersuiker

Extra nodig:

tulbandvorm (2L inhoud)

2 kommen

- 1 Zorg ervoor dat je al je ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vet de tulbandvorm goed in. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 65 - 70 Minuten

- 2 Neem twee kommen. Doe in de ene kom 2 zakjes Carrot Cake Mix, de wortel, zonnebloemolie en vier eieren en mix dit voor een halve minuut door elkaar.
- 3 Mix in een andere kom 300 g MonChou zacht en mix hier 50 g poedersuiker doorheen. Neem nu een spatel en meng hiermee de eieren door het MonChou mengsel.
- 4 Giet de helft van het Carrot Cake beslag in de tulbandvorm. Schep vervolgens het monchou mengsel op dit Carrot Cake beslag, terwijl je zorgt dat de randen van de vorm vrij blijven van het MonChou mengsel.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Schep dan de rest van het Carrot Cake beslag er overheen. Tik de vorm een aantal keer hard op het aanrecht, zodat de luchtbubbels uit het beslag verdwijnen. Zet de tulband dan voor 65-70 minuten in de voorverwarmde oven.
- 6 Is de tulband klaar? Zet de oven dan op een kier en laat de cake een uur afkoelen. Haal vervolgens uit de oven en laat hem dan nog een uur afkoelen, voordat je de tulband verwijderd. Zet de tulband dan in de koelkast.
- 7 Voor het serveren: neem een kom en mix de overige 200 gram MonChou tot ze zacht en romig is. Voeg nu de topping mixen en 150 ml water toe en mix het geheel 1 minuut op de hoogste stand tot een romig en vloeibaar geheel.
- 8 Plaats de tulband op een bord of plateau en schenk de topping er overheen. Als je wilt kun je het geheel nog aftoppen met wat kokos of fijngehakte pecannoten.

Tips van de Consumentenservice

- In de verpakking Dr. Oetker Carrot Cake vind je een Bak & Spaar code. Met deze code kun je sparen voor korting op de allerleukste bakspullen, waaronder deze tulbandvorm. Kijk voor meer informatie op: <https://webshop.oetker.nl/nordic-ware-bakvorm>.

