



# WK Oranjecake

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
spuitzak  
spuitmondje met ronde mond  
1 satéprikker (2)  
springvorm (24 cm)

### Voor de wortelcake:

4 eieren (op kamertemperatuur)  
150 g boter of margarine (op kamertemperatuur)  
1 pak Koopmans Fijne Cake mix  
0,5 zakjes Dr. Oetker Mix voor Backetbakkersroom  
200 ml wortelsap  
1 eidooier  
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

## 1 Bereidingswijze wortelcake:

Vet de vorm in met Dr. Oetker Bakspray. Schuif het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: 50 - 60 Minuten**

- 2 Klop de boter met de mixer glad en romig in ca. 3 minuten. Voeg cakemix en eieren toe en roer het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het beslag met de mixer op de hoogste stand in ca. 2 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig in de springvorm.
- 3 Schenk het wortelsap in een hoge kom en roer Dr. Oetker Mix voor Backetbakkersroom en de eidooier er door. Meng het met de mixer op de middelste stand tot een egaal geheel en klop het daarna 1 minuut met de mixer in de hoogste stand.
- 4 Schep de backetbakkersroom in een spuitzak en spuit spiraalsgewijs de room op de bovenkant van het cakebeslag.



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



**5 Wortelcake bakken:**

Bak de wortelcake in ca. 60 minuten gaar. De wortelcake blijft een beetje vochtig, door de banketbakkersroom.

**6** Laat de wortelcake in de vorm helemaal afkoelen, maak na ca. 10 minuten met een mes de rand los. Keer de afgekoelde wortelcake op een serveerschaal, zodat de onderkant boven komt.

**7** Knip van oranje papier een smalle strook en schrijf hierop met stift een oranje kreet, zoals 'Doelpunt!', 'Hup Holland Hup', 'We are the Champions', 'Viva Hollandia', of 'Oranje WK Kampioen'. Plak de strook aan beide kanten aan de twee satéprikkers en prik deze in de oranje wortelcake.

