Carrot cake met creamcheese topping

Ingrediënten

1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Koekkruiden
175 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
snufje Zout
100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 Ei
75 g (gram) Wortel (geraspt)
75 ml Zonnebloemolie
1 tl. (theelepels) Citroensap
100 g (gram) MonChou®
15 g (gram) Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Rechthoekige bakvorm (20x15)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de bodem van de vorm met een stuk bakpapier en vet de rand in.

> ### Andere bakvorm gebruiken kan ook
> Heb je geen rechthoekige of kleine springvorm (18 cm)? Geen probleem. Je kunt de carrot cake ook bakken in een springvorm van 24 cm. Verdubbel dan alle ingrediënten. De oventemperatuur verhoog je met tien graden en de baktijd blijft hetzelfde.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom de **Koopmans Patentbloem Kristal (175 g)**, **kaneel (1,5 tl)**, **koekkruiden (1 tl)**, **Dr Oetker Backin bakpoeder (1,5 tl)** en **zout (snufje)**. Zet deze apart. Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)**, met de **basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Gebruik je kant-en-klare wortels, voeg dan 1 eetlepel water toe.

Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een halve minuut tot een glad carrot cake-beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

> ### Maak zelf speculaaskruiden
> Meng kaneel (1,5 tl) met nootmuskaat (0,5 tl) en kruidnagel (0,25 tl). Dit is het basisrecept voor speculaaskruiden. Voeg voor de carrot cake nog een extra theelepel kaneel toe.

3. Carrot cake bakken

Doe het beslag in de springvorm en bak de carrot cake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 55-60 minuten gaar.

Haal de carrot cake uit de oven en laat hem in de bakvorm goed afkoelen (minimaal 30 minuten), voordat je de cream cheese erop smeert.

> ### Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Is de prikker droog en zit er geen cakebeslag aan, dan is de carrot cake gaar. Zo niet, bak de cake dan nog 5 minuten.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg de **poedersuiker (15 g)** en de **vanille-aroma (0,5 tl)** toe en mix het weer goed door. Spatel tenslotte het **citroensap (1 el)** erdoor.

Bestrijk de carrot cake met de roomkaastopping.