Wortelcake

Ingrediënten

125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Koopmans Boerencakemeel
2 tl (theelepels) Kaneel
75 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)
200 g (gram) Wortel (geraspt)
250 g (gram) Mascarpone
75 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Cakevorm 25 cm
Mengkom
Mixer met gardes
1 Stuk(s) Pannenlikker (of spatel)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 150°C).

2. Wortelcakebeslag maken

Klop de **boter (125 g)** met **suiker (200 g)** romig.

Klop er een voor een de **eieren (3 stuks)** door.

Spatel er een deel van de **geraspte wortel (150 g)**, **walnoten (75 g)**, **Koopmans Boerencakemeel (200 g)** en **kaneel (2 tl)** door.

Verdeel het wortelcakebeslag in de cakevorm en bak de wortelcake in ongeveer 50 minuten mooi bruin en gaar.

> 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.

Laat de wortelcake helemaal afkoelen.

3. Roomtopping maken

Klop de **poedersuiker (75 g)** door de **mascarpone (250 g)**.

Bestrijk de wortelcake met mascarpone en bestrooi met de overgebleven **geraspte wortel (50 g)**.