Wortelcake ananas

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Boerencake
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
250 g (gram) Mascarpone
50 g (gram) Poedersuiker
70 g (gram) Rozijnen
120 g (gram) Ananas uit blik
220 g (gram) Wortel (geraspt)
75 g (gram) Pecannoten
1 tl. (theelepels) Speculaaskruiden

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm (hoog)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Broodmes

1. Voorbereiden

Vet de springvorm in met bakspray of boter en bestuif met een laagje bloem. Zorg dat alle ingrediënten goed op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Wortelcake bakken

Doe de **boter (200 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **Koopmans cakemix (1 pak), speculaaskruiden (1 eetlepel)** en de **eieren (4 stuks)** toe. Mix 1 minuut op de laagste stand en daarna nog 3 minuten op de hoogste stand.

Doe de **rozijnen (70 g)** en **grof gehakte pecannoten (50 g)** in een kom en bedek ze rondom met de bloem.

Roer de **geraspte wortel (200 g)**, pecannoten, rozijnen en de **ananas (70 g, in kleine stukjes)** door het beslag.

Doe het beslag in de springvorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar.

Haal de cake na 10 minuten afkoelen uit de vorm en laat deze vervolgens minimaal 60 minuten helemaal afkoelen.

> ### Cake gaar?
> Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

3. Wortelcake opbouwen

Doe de **mascarpone (250 g)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom en spatel deze door elkaar. Zet de kom apart.

Snijd de wortelcake 2 of 3 keer door. Neem de eerste laag en leg deze op een bord of plank.

Bestrijk deze met de mascarpone en wat ananasstukjes. Plaats de tweede laag en bestrijk de laag met mascarpone.

Plaats de laatste laag. Bestrijk deze met mascarpone en decoreer met de rest van de geraspte wortel, ananasstukjes en pecannoten.

1. Voorbereiden

Vet de springvorm in met bakspray of boter en bestuif met een laagje bloem. Zorg dat alle ingrediënten goed op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Wortelcake bakken

Doe de **boter (200 g)** in een beslagkom en klop het met de mixer zacht en romig.

Voeg de **Koopmans cakemix (1 pak), speculaaskruiden (1 eetlepel)** en de **eieren (4 stuks)** toe. Mix 1 minuut op de laagste stand en daarna nog 3 minuten op de hoogste stand.

Doe de **rozijnen (70 g)** en **grof gehakte pecannoten (50 g)** in een kom en bedek ze rondom met de bloem.

Roer de **geraspte wortel (200 g)**, pecannoten, rozijnen en de **ananas (70 g, in kleine stukjes)** door het beslag.

Doe het beslag in de springvorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar.

Haal de cake na 10 minuten afkoelen uit de vorm en laat deze vervolgens minimaal 60 minuten helemaal afkoelen.

> ### Cake gaar?
> Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

3. Wortelcake opbouwen

Doe de **mascarpone (250 g)** en de **poedersuiker (50 g)** in een kom en spatel deze door elkaar. Zet de kom apart.

Snijd de wortelcake 2 of 3 keer door. Neem de eerste laag en leg deze op een bord of plank.

Bestrijk deze met de mascarpone en wat ananasstukjes. Plaats de tweede laag en bestrijk de laag met mascarpone.

Plaats de laatste laag. Bestrijk deze met mascarpone en decoreer met de rest van de geraspte worte**l**, ananasstukjes en pecannoten.