Carrotcake met pumpkin spice



Ingrédients

- 400 g geraspte wortelen
- 230 g hazelnootboter (gebruinde boter) (*)
- 250 g bruine suiker
- 400 g bloem
- 20 g bakpoeder
- 130 g vijgen fijngehakt
- 6 g WSB Pumpkin spice
- 2 g zout
- 6 eieren
- afwerking: 125 ml slagroom (*)
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 250 g mascarpone (*)
- 2 g WSB Pumpkin spice

Méthode

1. Meng de wortelen met de vijgen.
2. Klop de eieren los met de bruine suiker.
3. Voeg de hazelnootboter toe en meng grondig.

4. Voeg de bloem, het zout en het bakpoeder toe.
5. Meng de wortelen en vijgen onder het deeg.
6. Neem ruime bakvorm en beboter en bloem.
7. Bak de taart 50 min. in voorverwarmde oven op 175°C. Laat afkoelen.
8. Klop mascarpone, slagroom, vanillesuiker en Pumkin spice tot een luchtige crème.
9. Werk de carrotcake af met demascarpone crème.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be