

Carrotcake met abrikozenspread



Ingrediënten

- 150 gr zachte, plantaardige boter
- 4 eieren
- 150 gr rietsuiker en 100 gr kokosbloesemsuiker (of in totaal 250 gr kokosbloesemsuiker en geen rietsuiker)
- 1 tl vanille essence
- 175 gr glutenvrije bloem
- 16 gr bakpoeder
- 2 tl kaneel
- 250 gr winterpeen, geraspt
- 150 gr walnoten
- 150 gr abrikozenspread zonder suiker

EVENTUEEL VOOR DE FROSTING

- 100 gr lactosevrije of plantaardige roomkaas
- 50 gr zachte, plantaardige boter
- 50 gr poedersuiker (of kokosbloesemsuiker, maar dan wordt de kleur van de topping minder wit)
- 1 tl vanille essence

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de boter in een pannetje en zet het voor uit net voordat de boter volledig gesmolten is. Klop met een mixer de eieren, suiker en vanille essence in een kom tot een luchtig geheel. Klop er vervolgens de gesmolten boter doorheen.

Zeef de bloem, bakpoeder en kaneel en spatel door het beslag. Houd 15 hele walnoten apart en hak de rest in stukjes. Meng de wortelrasp, gehakte walnoten en abrikozenspread door het beslag.

Bekleed een bakvorm (ik gebruikte eentje van 31 x 21 cm) met bakpapier en giet het beslag erin. Bak in ongeveer 50 minuten gaar. Laat volledig afkoelen.

Voor de frosting: klop de roomkaas, boter, vanille essence en (poeder/kokosbloesem)suiker door elkaar. Haal de cake uit de vorm en bestrijk de bovenkant met de frosting. Versier de bovenkant met de apart gehouden walnoten. Zet de taart in de koelkast om de frosting te verstevigen.

