

Carrotcake met frositing van geitenkaas

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram bloem
300 gram suiker
100 gram amandelpoeder
2 theelepels bakpoeder
2 theelepels kaneel
1 theelepel zout
3 1⁄2 deciliter arachideolie
4 eieren
6 wortels (geraspt)
1 handvol hazelnoten (grof gesneden + extra)
250 gram geitenkaas (zacht en smeerbaar)
100 gram bloemsuiker (gezeefd)
1 citroen (geraspte schil)

Bereidingswijze

1. **Meng in een grote kom de bloem met de suiker, het amandelpoeder, het bakpoeder, de kaneel en het zout. Voeg beetje bij beetje de olie toe, terwijl je het mengsel mixt (met de keukenrobot of een handmixer). Voeg de eieren toe en ten slotte de wortelen en de noten.**

2. **Bekleed een cakevorm met bakpapier en stort het beslag hierin. Zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en check of de cake gaar is door erin te prikken met een satéstokje. Laat de cake volledig afkoelen en haal deze dan uit de vorm.**

3. **Meng de geitenkaas met de bloemsuiker en de geraspte citroenschil. Spatel over de cake. Werk af met extra hazelnoten.**