



## Hartverwarmende Carrotcake met speculaaskruiden



*40 minuten bereiden*

*40 minuten oven*

### Ingrediënten:

285 gram bloem  
2 theelepels bakpoeder  
1 theelepel baksoda  
snuf zout  
3 theelepels speculaaskruiden (of kaneel)  
4 eieren  
175 ml zonnebloemolie  
125 gram appelmoes  
200 gram poedersuiker  
150 gram lichtbruine basterdsuiker  
2 theelepels vanille extract  
300 gram geraspte wortel  
handje pecannoten, ter garnering  
oranje sprinkels, ter garnering

### Voor de botercrème:

45 gram bloem  
240 ml melk  
200 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur  
200 gram poedersuiker  
1 tl vanille extract

Extra benodigd: Bakvorm met een diameter van 22 cm, hartvormige koekjessteker

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet je bakvorm in.

Meng in een kom de droge ingrediënten: bloem, bakpoeder, baksoda, zout, speculaaskruiden (of kaneel).

Mix in een andere kom de natte ingrediënten door elkaar: zonnebloemolie, appelmoes, eieren, poedersuiker, lichtbruine basterdsuiker en vanille.

Doe de kom met droge ingrediënten bij de natte ingrediënten en roer door elkaar. Doe de geraspte wortel erbij en roer dit mengsel goed door.

Verdeel het beslag over de bakvorm.

Bak de taart in 40-45 minuten goudbruin en gaar. Check met een satéprikker of de cake in het midden gaar is, komt de prikker er schoon uit? Dan is de cake gaar.

Laat de taart hierna afkoelen.

Bereid ondertussen de botercrème. Zeef de bloem en doe dit samen met de melk in een klein pannetje. Klopt met een garde de bloem door de melk. Zet het pannetje op het vuur en blijf rustig roeren tot het aan de kook komt. Draai het vuur lager als het mengsel kookt.

Het mengsel wordt dikker, na vijf minuten is het ongeveer dik genoeg. Je kunt checken of het dik genoeg is door een satéprikker in het mengsel te steken. Als het mengsel goed is blijft deze er rechtop in staan.

Doe het mengsel in een kom en bedek met plasticfolie. Laat het zo afkoelen tot kamertemperatuur. Belangrijk is dat het mengsel glad is en geen klontjes bevat. Zitten er wel klontjes in, dan kun je hem te even door een zeef drukken.

Klop in een andere kom de boter samen met de poedersuiker luchtig. Doe de vanille extract erbij en blijf mengen tot alles is opgenomen.

Als het bloemmengsel goed is afgekoeld kun je dit toevoegen aan het botermengsel. Klop het mengsel nog zo'n vijf minuten door. Zet de kom dan weer in de koelkast, ongeveer een half uur. Hierna kun je de taart afmaken.

Snijd de cake in het midden door zodat twee lagen ontstaan. Besmeer de onderste helft van de taart met botercrème. Leg de andere bodem erop en besmeer de buitenkant van de taart helemaal met de botercrème.

Versier de taart met oranje sprinkels en gehakte pecannoten. Doormiddel van een koekjessteker heb ik de hartjes op de taart gemaakt.