



WWW.ALLESKUNNER.BE

Vorwerk Thermomix
RECEPT
De Alleskunner in uw keuken

info@alleskunner.be tel 050396865

Wortelcake



Ingrediënten:

Voor de wortelcake: 300 gr wortelen, 4 eieren, 160 gr maïsolie, 220 gr zelfrijzende bloem, klontje boter (voor het invetten van de vorm of vormpjes)

Voor de afwerking: 50 gr klontjes suiker of kristalsuiker, water

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Schil de wortelen en snij in grove stukken en mix tot bijna moes 10 seconden/ snelheid 6
- Voeg de andere ingrediënten toe: de eieren, maïsolie, zelfrijzende bloem. 15 seconden/snelheid
- Giet dit in een ingevette vorm of een siliconen vorm of vormpjes
- Zet in oven gedurende 30-40min
- Als de cake uit de oven komt laat deze eerst afkoelen
- Doe de klontjes of kristalsuiker in de mengbeker
- Mix dit 10 seconden/snelheid 10
- Haal eruit en doe in een kommetje, doe hier druppel per druppel water bij (heel rustig niet te veel) en roer dit. Als de structuur goed is niet te lopend kan je hiermee aan de slag gaan aan met een lepel en tandenstoker leuke figuurtjes op je cake maken