

VEGAN CARROT CAKE

Al een tijdje is de carrot cake niet meer weg te denken uit de koffietentjes, maar heb je zelf al eens geprobeerd om dit te maken? Het ziet er echt spannender uit dan dat het is! Deze frisse, vegan carrot cake wil toch iedereen kunnen maken?

Ingrediënten

Voor de cake

- 2 middelgrote wortels, geschild en gesneden
- 2 middelgrote bananen
- 85 gram rozijnen
- 35 gram pompoenpitten
- 40 gram geroosterde walnoten
- 3 el gemalen vlas
- 100 gram kokosolie
- 2 el ahornsiroop
- 1 sinaasappel, sap geperst en de schil geraspt
- 1 1/2 el appelazijn
- 150 gram bloem
- 50 gram havermout
- 1/2 tl gemalen kaneel
- 1/4 tl gemalen kardemom
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 3 el amandelmelk

Voor de topping

- 150 gram rauwe cashewnoten, een nacht in koud water geweekt
- 3 el ahornsiroop
- 3 el kokosolie
- 1 citroen, sap geperst
- Handje geroosterde kokosvlokken
- Handje geroosterde pompoenpitten

Benodigdheden

- Kenwood foodprocessor
- Bakpapier
- Cake- of broodvorm

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 180°C.
02. Voor de cake start je met het volgende: meng het gemalen vlas met acht eetlepels koud water. Zet het vervolgens tien minuten aan de kant.
03. Versnipper de wortels met behulp van je foodprocessor, uitgerust met de grove raspschijf. Bewaar de geraspte wortel in een kom, samen met de rozijnen, walnoten en pompoenpitten.
04. Verwijder de raspschijf en bevestig het snijmes in de foodprocessor. Meng de banaan, ahornsiroop, kokosolie, het gemalen vlasmengsel, sinaasappelsap en appelazijn tot een gladde massa.
05. Meng de rest van de ingrediënten in een grote mengkom, behalve de amandelmelk.
06. Vervolgens voeg je geleidelijk de inhoud van de foodprocessor toe aan de kom met de overige ingrediënten. Meng dit totdat het een glad mengsel wordt.
07. Dan voeg je ook nog de inhoud van de kom met wortel, rozijnen, pompoenpitten en walnoten toe. Meng alles goed door elkaar. Maak het mengsel wat vloeibaarder door de amandelmelk en giet dit in een met bakpapier beklede vorm.
08. Plaats de vorm in de voorverwarmde oven en bak ongeveer een uur. Zet de cake vervolgens op een rooster om af te laten koelen.
09. Terwijl jouw cake in de oven staat, kun je het glazuur maken. Bevestig het snijmes in de foodprocessor. Voeg alle ingrediënten voor de topping toe en mix het totdat het een glad mengsel is.
10. Schep de topping in een kom en zet het afgedekt in de koelkast voor een uur.
11. Als de cake volledig is afgekoeld en de topping een uur in de koelkast heeft gestaan, kun je het glazuur over de cake verdelen. Versier de cake eventueel nog met kokosvlokken en pompoenpitten.



Bereidingstijd
80 minuten



Wachttijd
1 uur



Hoeveelheid
8 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk