

Recept voor
HET BILDERBERGJE

Carrot cake met gember en ananas



Klop 450 gram boter en 450 gram basterdsuiker luchtig op en voeg één voor één de 9 eieren toe.



Spatel 600 gram zelfrijzend bakmeel, 5 gram koek- en speculaaskruiden en 10 gram zout erdoorheen.



Rasp 450 gram wortel en voeg dit toe.



Meng vervolgens 50 gram geconfijte gember, 50 gram gembersiroop en 450 gram zeer klein gesneden blokjes ananas door het beslag.

Verwarm de oven voor op 175 graden en bak de carrot cake in ongeveer 35 minuten gaar.



Neem voor de crème topping 400 gram naturel zuivelspread. Meng hier 10 gram poedersuiker doorheen en smeer deze over de afgekoelde carrot cake.



Rasp net voor het serveren verse wortel over de carrot cake en snij de cake in 10 tot 12 stukjes.

*Eet smakelijk
en deel jouw creatie
op #bildersberge*



BILDERBERG

www.bildersberg.nl/bildersbergje