

Carrot squares

Image



Carrot squares

Rijke Carrot squares in combinatie met een koek bodem. Heerlijk!

Ca. 180°C

45 min

60 stuks

Ingrediënten

Koekbodem:

250 gram Damco compleet kanopoeder

175 gram Boter

100 gram Tarwebloem

50 gram Heel ei

Carrot cake:

1.500 gram Damco compleet kruidcakepoeder

45 gram Damco koudbindmiddel

300 gram Bruine basterdsuiker

125 gram Boter, gesmolten

375 gram Water

Vulling:

750 gram Geraspte wortelen, fijn

125 gram Gehakte walnoten

125 gram Gewelde rozijnen

Topping:

500 gram Mascarpone

200 gram Slagroom, yoghurt dikte

20 gram Vanillesuiker

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze koekbodem:

1. Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten opstijven.
2. Rol het deeg uit op 2 mm en bekleed hiermee een ingevet en van siliconenpapier voorzien bakblik van 60x40 cm.

Werkwijze carrot cake:

1. **Damco compleet kruidcakepoeder** en **Damco koudbindmiddel** vermengen.
2. Vervolgens het water toevoegen en met de rest van de grondstoffen mengen tot een glad beslag (niet luchtig draaien).
3. Als laatste de vulling door het beslag werken.
4. Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakplaat en bakken.

Werkwijze topping:

1. De mascarpone luchtig draaien en vermengen met iets van de opgeslagen slagroom.
2. Vervolgens rustig de rest van de op smaak gebrachte slagroom erdoor spatelen.
3. De topping gelijkmatig verdelen over de afgekoelde carrot cake.
4. Vervolgens de carrot cake invriezen en bevroren in stukken snijden van ca. 5x8 cm.
5. Ter decoratie iets van de geraspte wortel op de topping aanbrengen.

Image

