Carrot ginger cake met limoen glazuur



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g

Ingrediënten

10

- 375 g schoongemaakte wortel
- 155 g hazelnoten
- 155 g amandelen
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 6 eieren
- 250 g suiker
- 60 g honing
- 95 g maïzena
- 15 g bakpoeder
- snufje zout
- olie om in te vetten

Voor de glazuur

- 250 g poedersuiker
- 50 g limoensap

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 165 graden. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Snij de wortel in stukjes. Scheid de eieren. Doe alle ingrediënten behalve de eiwitten, de poedersuiker en het limoensap, in de keukenmachine en pureer tot een homogene massa. Klop de eiwitten stijf, meng ze door het cakemengsel en giet het geheel in de springvorm. Bak de cake in 35/40 minuten goudgeel en gaar. Laat de cake op een rooster afkoelen. Prik de cake in met een vork. Meng de poedersuiker met het limoensap tot een glazuur en bedek de bovenkant van de cake met behulp van een spatel of paletmes met het glazuur.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000