



Carrot Cake Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram kokosolie
- 200 gram (geraspte) wortel
- 5 gram bakpoeder
- 125 gram kokosbloesemsuiker
- 5 gram kaneel
- 2 kruidnagels
- 4 kardemompeulen
- 7 eieren
- 150 gram walnoten
- 250 gram speltmeel
- 500 gram naturel roomkaas
- 80 gram ahornsiroop
- 1 vanillestokje
- 1 sinaasappel
- 60 gram arrowroot (of maizena)
- 200 gram crème fraîche
- 200 gram stevige kokosyoghurt

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Carrot Cake Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe het speltmeel in een mengkom met het bakpoeder, de kokosbloesemsuiker en de kaneel. Hak de kruidnagels en kardemom fijn en voeg hier aan toe. Roer even goed door elkaar.

Meng in een andere kom de gesmolten kokosolie met 4 van de eieren. Roer goed door elkaar en voeg vervolgens aan de eerste kom met de droge ingrediënten toe.

Roer opnieuw goed. Rasp de wortel (als die nog niet geraspt is) en voeg die toe. Hak 100 gram van de walnoten fijn en voeg ook toe. Roer opnieuw en zorg dat je een glad en stevig deeg hebt.

Ga vervolgens met de vulling aan de slag. Mix hiervoor de roomkaas met 50 gram van de ahornsiroop. Snijd het vanillestokje doormidden en haal het merg eruit, voeg toe. Vervolgens voeg je 1 ei toe, mix je het geheel tot het ei opgenomen is en voeg je het volgende ei toe, ga door tot alledrie de eieren erin zitten. Rasp de sinaasappel en voeg ook de rasp toe, samen met de arrowroot. Mix tot een gladde vulling.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Carrot Cake Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Doe een bakpapiertje in de springvorm en schep de helft van het beslag gelijkmatig over de bodem. Hierop schep je vervolgens 1/3 van het roomkaasmengsel. Schep daarna de rest van het cakemengsel en de rest van het roomkaasmengsel in de springvorm en maak de bovenkant glad. Zet voor 70 minuten in de oven. Prik hierna met een satéprikker in de taart, als die er schoon uitkomt, is de taart gaar.

Laat de taart minimaal 3 uur afkoelen en opstijven, voordat je met de topping begint. Meng voor de topping 200 gram crème fraîche met 200 gram stevige kokosyoghurt en 30 gram ahornsiroop. Besmeer de taart hiermee en top af met de rest (50 gram) van de walnoten. Zet tot slot voor nog een uur in de koelkast om op te stijven.

Hierna kun je van deze heerlijke Carrot Cake Cheesecake gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL