

Glutenvrije carrot cakero

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Niets zo heerlijk dat dit perfecte glutenvrije gebakje voor een herfstachtige dag. Heerlijk kruidig en warm van smaak en zeer eenvoudig om te maken!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 180 gram suiker
- 220 gram olie
- Zakje vanillesuiker
- 4 eieren op kamertemperatuur
- 7.5 gram bakpoeder
- 5 geraspte wortels (kleine) of 3 grote
- 100 gram grof gemalen walnoten
- 1 eetl kaneel
- 2 theelepels gemberpoeder
- 1 eetl koekkruiden
- Sap van een halve sinasappel
- 1 theel xanthangum
- 1 theel psylliumvezels
- 205 gram glutenvrije meel (classicmeel allergento)

Bereidingswijze:

1. Meng de meel en bakpoeder samen en zet even weg.
2. Meng alle ingrediënten behalve je bloemmengsel samen en klop lekker luchtig ongeveer 5 min op hoogste stand.
3. Zeef je bloemmengsel erboven en klop op stand 1 kort door tot je geen meel meer ziet.
4. Schep het beslag op een bakplaat met papier en bak in voorverwarmde oven op 160 graden voor 20 min tot je satéprikker droog uitkomt.
5. Pak nog een vel papier en stort hier je plaat cake op en haal het vel los van je cake waarmee je het gebakken hebt.
6. Rol je cake meteen warm op met behulp van je nieuwe vel bakpapier
7. Wikkel de Rol in een theedoek en laat volledig afkoelen
8. Maak je frosting door alles op te kloppen tot een luchtige vulling en laat iets koelen in de koelkast. Dan wordt ie steviger
9. Neem je Rol en rol het voorzichtig open en smeer je vulling erop. Rol weer op en wikkel het terug in bakpapier en laat opstijven in de koelkast.
10. Werk af naar wens. Ik heb restjes vulling gespoten en walnoten en karamel gebruikt.

Notities: