



Wortelcake met quinoa



INGREDIËNTEN

Voor **1 cake van +/- 1 kg**:

- 120 g speltbloem
- 170 ml milde olijfolie
- 180 g rode quinoa, gekookt
- 2 wortels, geschild en geraspt
- 3 eieren
- 2 theelepels speculooskruiden
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 thee­lepel bicarbonaat
- 20 g sucralosepoeder (= 200 g suiker)
- 180 g roomkaas (bv. Philadelphia)
- 2 theelepels tagatosepoeder

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng de olijfolie met het sucralosepoeder in een blender. Voeg de eieren toe en klop alles in twee minuten tot een gladde massa. Meng bloem, bicarbonaat en bakpoeder in een kom en voeg toe. Voeg de geraspte wortelen en de quinoa toe en meng alles goed met een houten lepel. Doe het deeg in een met bakpapier beklede, vierkante bakvorm van 22 cm.

Bak in de oven gedurende 45-50 minuten. Om te controleren of de cake klaar is, prik je erin met een houten prikker. Als er geen cake aanhangt, is de cake klaar. Als er nog vochtige cake aanhangt, zet de cake dan nog even in de oven. Laat een uur lang afkoelen tot kamertemperatuur.

Meng de roomkaas met het tagatosepoeder en bestrijk de cake ermee.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu