CARROTBREAD MET ROOMKAAS FROSTING



De bospeen is een veelzijdige groente die je op diverse manieren kan bereiden. Ik gebruik hem dit keer om te bakken! Iedereen kent tegenwoordig de befaamde carrot cake en de verschillende varianten van banana breads. Voor mij een uitdaging om eens wat anders te doen. Ik las een leuk artikel over het combineren van de twee bekende baksel van Averiecooks. Ik dacht, maar dit is interresant. Zo is mijn variant ontstaan: 'Carrotbread'. Een heerlijke combinatie van de smeuïgheid van de bananabread en de kruidige smaak van carrotcate. Deze carrotbread is perfect voor bij de koffie of als een afternoon snack met een heerlijk lichte, frisse wijn.







BENODIGDHEDEN

- 180 gr. bospenen, fijn geraspt (geschild en schoongemaakt)
- 180 gr. fuji (of kanzi) appel, fijn geraspt
- 90 gr. kokosolie, gesmolten
- 1 ei, groot
- r. kristalsuiker
- r. licht bruine basterdsuiker
- griekse yoghurt

- 2 th. vanille extract
- 2 th. kaneel
- 0,5 th. nootmuskaat
- 125 gr. bloem
- 2 th. bakpoeder
- snuf zout

Frosting
- 125 gr. roomkaas (ik gebruik Monchou)
- 50 gr. boter
- 100 gr. poedersuiker
- 1 th. vanille extract
- Optioneel (voor de 18+ variant) 1 el. Disarrono.

BEREIDING:

1. Verwarm een oven voor op 180 graden. Vet een cakeblik van 11 x 30 cm in met boter en bestrooi met wat bloem.

2. Voeg de kokosolie, kristalsuiker, basterdsuiker, Griekse yoghurt, vanille extract, kaneel, nootmuskaat en het ei in een grote schaal. Klop dit tot een mooi glad mengsel. Voeg vervolgens de bloem, snuf zout en bakpoeder toe. Schept dit met een spatel zachtjes om, totdat er één mooi geheel ontstaat.

3. Rasp de bospenen en de appel (met schil) en voeg dit aan het mengsel toe. Het wordt een vrij dik beslag, dat is juist wat je wilt. Schep het beslag in de ingevette cakeblik. Bak het geheel gedurende 50-60 minuten of tot de bread mooi goudbruin is. Prik met een satéprikker in het midden. Als deze er schoon uit komt, dan is de carrotbread klaar.

4. Laat de carrotbread 15-20 minuten afkoelen in het cakeblik. Zet hem vervolgens op de kop op een rooster om helemaal af te laten koelen. Eenmaal afgekoeld draai je hem weer om, zodat de bovenkant naar boven ligt.

5. De carrotbread is zo al verrukkelijk om te eten. Je zou hem eventueel met wat (vanille) boter kunnen serveren. Maar wij gaan voor maximaal genieten. Dus we gaan de roomkaas glazuur maken.

6. Klop met een (hand)mixer de koude mascarpone, boter (kamertemperatuur), poedersuiker en vanille extract in 2 à 3 minuten tot een mooi glad mengsel. Voeg optioneel een scheut Disaronno toe bij deze stap,hmmm!

7. Schep het glazuur op de afgekoelde carrotbread en strijk het geheel af zoals je wilt. Bestrooi eventueel met wat kaneel en stukjes walnoot.

8. Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.