

# Wortelkoek met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: 1 plaatje 60 cm. x 20 cm.)



## Roomkaastopping:

Roomkaas	300 g
Poedersuiker	220 g
Roomboter	100 g
<hr/>	
Totaalgewicht	620 g

Werkwijze: alle ingrediënten voor de roomkaastopping glad roeren.

## Beslag:

GOLDEN FANTASIE	800 g
Geraspte wortel	500 g
Heel ei	360 g
Plantaardige olie	240 g
Tarwebloem	200 g
Bruine basterdsuiker	100 g
Gebroken hazelnoot	100 g
Kaneel	10 g
Water (lauw)	100 g
<hr/>	
Totaalgewicht	2.410 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 2.410 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Het beslag verdelen en gladstrijken.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 45 – 50 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling afwerken met een roomkaastopping. Het geheel gelijkmatig over de wortelkoek verdelen, gladstrijken en met een kartelkrabber golven erin strijken. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.