

DIE BESTE WORTELKOEK OOI



DIE BESTE WORTELKOEK OOI

1 koppie (250 ml) klapper-, olyf-, of sonneblomolie

4 ekstra groot eiers

1 $\frac{1}{2}$ koppies (375 g) ligte bruinsuiker

3 koppies (750 ml) gerasperde wortels

100 g grofgekapte pekaneute (hou 'n paar neutte apart vir oorgooi)

2,5 koppies (625 ml) bruismeel

8 ml koeksoda

5 ml kaneel

1 ml fyn neut

5 ml gemengde speserye

5 ml sout

1 blik (432 g) pynappelmoes

Roomkaasversiersel

250 g sagte botter/margarien

4 koppies (500 g) versiersuiker

250 g volvet roomkaas

5 ml vanieljegeursel

Voorverhit oond tot 180°C.

Bespuit 2 x 23 cm veerpanne met kleefwerende kossproei (gebruik 2 keer) (of 4 panne).

Klop die olie, eiers en suiker saam tot dit 'n baie ligte

kleur het.

Voeg wortels en neute by.

Sif meel, koeksoda, sout en speserye by.

Vou deur eiermengsel en voeg pynappelmoes by.

Verdeel beslag in 4 dele en bak 2 x 2 keer vir 30 minute tot gaar. Toets met toetspen. Laat bietjie afkoel en keer uit op draadrakkies. Koel heeltemal af.

Meng botter en versiersuiker tot glad. Klop die roomkaas liggies en voeg vanielje geleidelik by. Vou in by die versiersuikermengsel. Smeer tussen elke koek van die roomkaasversiersel en eindig met roomkaasversiersel op boonste koek. Strooi fyngesnyde pekaneute bo-oor.

Resep geplaas deur Dawie Vd Heever

Foto: Dawie Vd Heever