**Carrot cake van Jamie Oliver**

Nodig:

*Cake:*

250 gram ongezouten boter

250 grram lichtbruine basterdsuiker

5 eieren, gesplitst

1 sinaasappel (zeste en sap)

170 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

100 gram amandelen

100 gram walnoten (+beetje extra als topping)

1 theelepel kaneel

½ theelepel nootmuskaat

½ theelepel gemalen kruidnagel

250 gram wortel, geraspt

zeezout

*Frosting:*

100 gram mascarpone

100 gram roomkaas

85 gram poedersuiker

2 limoenen (zeste en sap)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakeblik of springvorm in met boter. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel vervolgens uit. Splits de eieren. Klop vervolgens de boter en basterdsuiker samen in een kom tot het een licht mengsel wordt. Voeg een voor een het eigeel toe en klop tot je een luchtig beslag overhoudt. Voeg het sap en de zest van de sinaasappel toe. Roer vervolgens de bloem, het bakpoeder, de amandelen (fijngehakt), de walnoten (fijngehakt) de geraspte wortelen, het zeezout (een puntje), de nootmuskaat en de kruidnagel toe. Mix alles goed door elkaar. Klop in schone en vetvrije kom de eiwitten met een mespuntje zout stijf. Vouw vervolgens de eiwitten voorzichtig door het beslag. Schep het beslag nu in de cakevorm en zet voor 50 minuten in de oven. Je kan na 50 minuten checken of de cake gaar is door er met een cocktailprikker in te prikken. Als de cocktailprikker er droog uitkomt is de cake klaar, zo niet dan moet de cake er nog een minuut of 8 in. Laat de cake nog 10 minuten in de bakvorm staan en laat het vervolgens een uur afkoelen op een afkoelrek of plank. Mix de ingrediënten voor de frosting in een kom en verspreid royaal over de bovenkant van de cake als deze helemaal is afgekoeld. Crush vervolgens nog wat walnoten of amandelen over de frosting en strooi wat limoen zeste over de cake.