**Carrotcake van Miljuschka**

Nodig:

1 medium sinaasappel

140 gram rozijnen

125 ml zonnebloem olie

115 gram volkoren bloem

1 theelepel bakpoeder plus nog een snufje

1 theelepel bakzout

1 flinke theelepel gemalen kaneel

140 gram donkere basterdsuiker

280 gram wortel fijn geraspt

2 eieren

115 gram zelfrijzend bakmeel

*voor de frosting*

100 gram philadelphia

100 gram kwark

3 eetlepels poedersuiker

½ theelepel sinaasappel rasp

1 ½ theelepel citroensap

*voor de worteltopping*

50 gram geraspte wortelreepjes

sap van 1 sinaasappel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Voor de cake, rasp de sinaasappel en pers 3 eetlepels sap eruit. Giet het sap over de rozijnen in een kom, roer de rasp erdoor en laat dit weken terwijl je het beslag maakt. Vet een vierkant 20 cm bij 20 cm bakblik in en bekleed de bodem met bakpapier.

Meng de bloemsoorten met de 1 tl bakpoeder, het bakzout en de kaneel. Splits een van de eieren. Doe het eiwit in een kleine kom en het eigeel in een grote kom. Breek het resterende ei bij het eigeel en doe dan de suiker bij. Klop dit voor 1-2 minuten of tot het dik en schuimig is. Giet hier langzaam de olie bij en blijf op lange snelheid mixen tot het goed gemengd is. Doe het bloemmengsel erbij in twee gedeeltes en roer het voorzichtig erdoor met een grote lepel of een rubber spatel. De mix zal vrij stijf zijn. Doe het extra beetje bakpoeder bij het eiwit en klop dit

tot zachte pieken. Roer de wortel en de rozijnen (en eventueel overgebleven vocht) door het bloemmengsel, Vouw het eiwit erdoor en schep dan alles dan in je bakblik. Gebruik een lepel om de cake een beetje aan te drukken en te egaliseren. Door alle wortel is het een behoorlijk stevig beslag. Bak voor 50 minuten tot een uur of tot een houten prikker in het midden er schoon uit komt. Laat 5 minuten in het bakblik afkoelen, doe dan over op een cakerek, haal het bakpapier eraf en laat volledig afkoelen. Om de frosting te maken, roer je de roomkaas, kwark, poedersuiker en sinaasappel rasp samen. Klop dit niet te lang. Roer het citroensap erdoor. Smeer de frosting over de cake en snij in 16 blokken. Deze cake wordt nog beter als je hem goed afgedekt in de koelkast bewaard voor een dag of 2. Zonder de frosting dan. Hij blijft 5 dagen goed in een luchtdicht blik zonder frosting of in de koelkast met frosting. Voor de extra worteltopping doe je de 50 gr geraspte wortel in een kleine steelpan en voeg hier het sinaasappelsap en eventueel een klein schepje suiker aan toe. Laat dit even goed doorkoken tot de wortel zacht en zoet wordt. Giet dan af, laat even uitlekken en verdeel over de frosting.