

# Kaaskoek binne n wortelkoek



[Cindy Olivier](#)

VIR KAASKOEK= 880ml roomkaas, 2 eiers, 1/2Kop suiker, 1teelpel meel, 1teelpel vanilla, 1\2kop suurroom!

WORTELKOEK= 3\4kop olie, 1/4kop bruinsuiker, 3/4kop suiker, 2 groot eiers, 1teelpel vanilla, 1 1/4kop meel, 1teelpel bakpoeier, 3/4teelpel kaneel, 1/4teelpel nutmeg, knippie sout en naeltjies en koppie gerasperde wortels!

ROOMKAAS VERSIERSEL= 100ml roomkaas, 2eetlpels sagte botter, 11/2kop versiersuiker, 1 teelpel vanilla en 2eetlpels suurroom!

KAASKOEK, Klits roomkaas,suiker,eiers en meel tot glad, voeg vanilla en suurroom by meng en sit eenkant.

WORTELKOEK, Klits olie, bruinsuiker,en suiker tot lig. Voeg eiers en vanilla by klits tot lig en romerig, voeg nou meel,bakpoeier,kaneel, nutmeg, sout,naeltjies en wortels by. Voorverhit oond 180grade celcius! Gooi helfte van wortelkoek mengsel in n gesmeerde ronde koekpan, gooi nou lepelsvol kaaskoekmengsel bo op, MOENI DIT OPSMEER NI, dit sal inmekaar vloei as dit bak, gooi nou res van wortelkoek mengsel oor, moeni meng ni! Smeer nou orige kaaskoekmengsel oor! Bak vir 60-70min as dit

te vinnig bruin word kan foeli di laaste 20 min oorgesit word! Ad jy

[Cindy Olivier](#)As jy wortelkoek uithaal moet die middel nog so bq (wobble)! Laat afkoel! Meng al di bestandele vir versiersel en smeer oor koek, laat n uur in yskas afkoel voor jy dit sny!