

WORTELTJESTAART

Je kan de taart ook invriezen; maak dan het glazuur op de dag dat de taart geserveerd wordt.

Taart:

300 g bloem
400 g cristalsuiker
1 zakje bakpoeder (of ong. 1 eetlepel uit een bakje)
2 tl kaneel
2 tl gemalen kardemom
2,3 dl maisolie (of zonnebloemolie)
3 grote geklopte eieren
1 flesje vanille-extract (of 30 ml uit een grote fles)
350 g grof geraspte wortels/winterpeen
200 g grof gehakte walnoten en/of pecannoten

Roomkaasglazuur:

100 g geraspte kokos
225 g zachte roomkaas (uiteraard zonder smaakje, bv. Philadelphia naturel)
85 g zachte roomboter (moet dus al een aantal uur buiten de koelkast staan!)
225 g poedersuiker
sap van 1/2 limoen
rasp van 1 limoen

DE TAART

Verwarm de oven voor op 180 graden. Beleg de bodem van een springvorm (24 cm) met bakpapier. Vet de vorm en het papier in. Doe in een grote kom: bloem, suiker, kaneel, kardemom en bakpoeder. Voeg al kloppend beetje bij beetje de olie, eieren en vanille-extract toe. Doe alle overige ingrediënten erbij en roer het tot een glad beslag. Schep het beslag in de vorm. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar en/of tot een houten prikkerer droog uitkomt. Laat de taart op een rooster afkoelen en verwijder de vorm.

HET ROOMKAASGLAZUUR

Roer de roomkaas en boter samen glad en roer erdoor: poedersuiker, deel van de kokos, limoensap en limoenrasp (evt. met mixer om het goed glad te krijgen). Bestrijk de taart rondom royaal en niet te glad met het glazuur en strooi er de rest van de kokos overheen.



www.eetcafevandekook.nl