



GOEDGEVULDE TAART MET WORTELS EN NOTEN

NODIG:

220 gram zelfrijzend
bakmeel
200 gram donkerbruine
basterdsuiker
150 milliliter zonnebloemolie
3 eieren
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kaneel
1 duimpje gember
snufje gemalen nootmuskaat
300 gram wortels
1 sinaasappel
120 gram ongezoeten noten
(amandelen, paranoten,
walnoten, hazelnoten)
200 gram roomkaas
50 gram poedersuiker
springvorm van 18 cm

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet de randen van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
3. Zeef vervolgens het meel, bakpoeder, kaneel en nootmuskaat boven een kom. Maak met je handen een kuiltje in het midden. Klop in een aparte kom de eieren, suiker en zonnebloemolie. En schenk dit in de kuil met meel. Meng dan tot een geheel.
4. Rasp de schil van de sinaasappel en versnipper de wortels in een keukenmachine met de gember. Hak met een groot scherp mes 100 gram van de noten in stukjes. Spatel de sinaasappelschil, wortel met gember en de gehakte noten door het beslag. Voeg het beslag in de springvorm en bak de taart 55 minuten in de oven. Controleer de taart wel even op gaarheid door er met een prikker in de prikken, als de prikker er droog uit komt, is de taart gaar.
5. Meng de poedersuiker door de roomkaas en bestrijk hiermee de taart wanneer die helemaal is afgekoeld. Garneer de taart met de overgebleven noten.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU