



worteltaart

voor 8 personen

voorbereiding: 15 min. + 
20 min. koelen

bereiding: 65 min. 

De wortelen geven deze taart een verrassend zoete, gezonde smaak en een mooie oranje kleur.

INGREDIËNTEN

boter, voor het invetten	1 tl natriumbicarbonaat
175 g ruwe rietsuiker	2 tl bakpoeder
3 eieren	
1,75 dl zonnebloemolie	GLAZUUR
175 g wortelen, grof geraspt	200 g roomkaas
2 rijpe bananen, geprakt	½ tl vanille-extract
55 g walnoten, gehakt	115 g poedersuiker
280 g bloem	25 g gehakte walnoten, ter decoratie
½ tl zout	

VOEDINGSINFORMATIE

Calorieën	.650
Eiwitten	.9 g
Koolhydraten	.73 g
Suikers	.46 g
Vet	.38 g
Waarvan verzadigd	.11 g

variatie

U kunt deze taart ook in een rechthoekige vorm maken en de gare, afgekoelde taart in vierkantjes snijden.



1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter de bodem van een springvorm (Ø 23 cm) en bekleed hem met bakpapier. Doe suiker, eieren, zonnebloemolie, wortelen, bananen en walnoten in een kom. Zeef bloem, zout, natriumbicarbonaat en bakpoeder erboven en klop alles tot een glad beslag.



2 Schep het beslag in de springvorm en bak de taart ca. 65 minuten in de oven, tot hij goed gerezen en goudbruin is en een in de taart gestoken metalen pen er schoon weer uitkomt. Laat de taart 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal hem er dan uit, verwijder het bakpapier en laat hem op een rooster verder afkoelen.



3 Klop voor het glazuur in een kom de roomkaas los met het vanille-extract. Klop de poedersuiker erdoor met 1 eetlepel tegelijk, tot er een glad glazuur ontstaat. Bestrijk de taart ermee en strooi de walnoten erover. Zet de taart op een koude plek om het glazuur iets harder te laten worden.

tip van de kok

Hoe grover u de wortelen raspt, hoe grover de textuur van de taart wordt. Wilt u een gladdere textuur, dan kunt u de wortelen fijner raspen.

