



worteltaart

Naar een recept van Ottolenghi

Ingrediënten taart

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| ✕ 2 eiwitten | ✕ 1 groot ei |
| ✕ Een snufje zout | ✕ 1 eidooier |
| ✕ 160 gram bloem | ✕ 200 <u>gram</u> zonnebloemolie |
| ✕ ½ theelepel bakpoeder | ✕ 270 gram fijne kristalsuiker |
| ✕ ½ theelepel baking soda | ✕ 60 gram walnoten, grof gehakt |
| ✕ 1 theelepel kaneel | ✕ 60 gram gedroogde geraspte koks |
| ✕ ¼ theelepel kruidnagel poeder | ✕ 135 gram wortelen grof geraspt |

Ingrediënten glazuur

Zorg dat alle ingrediënten op **kamer temperatuur** zijn.

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| ✕ 300 gram roomkaas (Monchou) | ✕ 60 gram poedersuiker |
| ✕ 120 gram roomboter | ✕ 45 gram honing |

Ingrediënten toppings

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| ✕ 50 gram walnoten | ✕ 150 ml water |
| ✕ 50 gram geraspte wortel | ✕ 2 eetlepels suiker |

Benodigheden

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| ✕ Ronde springvorm Ø 20cm | ✕ Handmixer |
| ✕ Bakpapier | ✕ Diverse mengkommen |

Bereiding cake

1. Verwarm de oven voor op 170°C
2. Zet alle ingrediënten klaar volgens de aangegeven hoeveelheden
3. Klop in een mengkom de eiwitten met het zout stijf tot stevige pieken. Zet apart.
4. Zeef de bloem, baking soda, bakpoeder en specerijen.
5. Klop het ei en de eidooier door elkaar
6. Klop in de kom van de mixer de suiker & olie door elkaar; circa één minuut op de middelste stand
7. Voeg al kloppend op de laagste snelheid het eimengsel uit stap 3 toe
8. Meng de walnoten, kokos en wortel door het olie-suiker-ei mengsel



worteltaart

9. Voeg het bloem mengsel toe, meng het niet te lang
10. Spatel als laatste het eiwit in drie porties door het beslag. Meng het niet te lang, je mag best nog wat wit schuim zien.
11. Doe het beslag in de vorm en strijk glad
12. Bak de worteltaart gaar in 60 minuten en laat hem in de vorm afkoelen
13. Haal de worteltaart pas uit de vorm als hij volledig afgekoeld is

Bereiding Toppings

1. Rooster de walnoten, hak ze grof en laat afkoelen
2. Breng het water met suiker aan de kook
3. Voeg de geraspte wortels toe aan het kokende water
4. Laat 2 a 3 minuten koken en giet af met een zeef
5. Laat de wortels uitlekken en afkoelen op keukenpapier

Bereiding glazuur

1. Klop voor het glazuur de roomkaas luchtig en glad
2. Klop in een andere kom de boter, poedersuiker en honing licht en luchtig
3. Spatel beide mengsels door elkaar

Opmaken taart

1. Snij de taart horizontaal doormidden
2. Strijk de helft van het glazuur op de onderste helft van de taart
3. Leg de bovenste helft boven op het glazuur
4. Bestrijk de bovenkant van de taart met de rest van het glazuur
5. Bestrooi de taart met de gesuikerde wortels en walnoten

Variatie tip

Met dit recept kan je ook ±16 cup cakes bakken, de baktijd is dan 35-40 minuten.