

INGREDIËNTEN

Voor 6 personen
0,75 ei (1 ei loskloppen, een kwart wegdoen)
110 gr bloem
5 gr bakpoeder
40 gr bruine suiker
40 gr zonnebloemolie
125 gr wortels
1 theelepel kaneel of koek- & speculaaskruiden
snuf zout
40 gr roomkaas naturel (bv. Philadelphia)
25 gr poedersuiker
1 sinaasappel

WORTELTAART MET SINAASAPPELGLAZUUR

Bevat per portie: Kcal: 200 | Eiwit: 3,1 gr | Koolhydraten: 27,1 gr | Vet: 8,4 gr | Vezels: 1,4 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Maak de wortels schoon en rasp ze. Het is de bedoeling dat je uiteindelijk 125 gr geraspte wortel hebt, dus begin met zo'n 175 gr (denk ik).
• Meng in een kom de bloem, bakpoeder, zout en kaneel of koekkruiden door elkaar.
• Doe in een andere kom het ei, de zonnebloemolie en de suiker. Klopt dit een minuut of drie met een mixer.
• Voeg hier het bloemmengsel en de geraspte wortel aan toe en spatel alles tot een glad beslag.
• Neem een vierkante bakvorm of ovenschaal en vet deze goed in. Zelf doe ik voor de zekerheid ook nog een bakpapiertje op de (ingevette) bodem.
• Doe het beslag in de bakvorm en bak de cake in 35 tot 45 minuten gaar. De cake is gaar als een cocktailprikker er schoon uitkomt.
• Haal de cake uit de vorm en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. Dit duurt minstens drie kwartier.
• Voor het sinaasappelglazuur meng je de roomkaas en poedersuiker door elkaar tot je een mooi glad mengsel hebt.
• Was de sinaasappel en gebruik een fijne rasp om mooie 'frutsels' van de schil te raspen. Bewaar de sinaasappelrasp op een apart bord, dit hoeft dus niet door het glazuur.
• Snij de sinaasappel doormidden en knijp een deel van het sap eruit boven het glazuur. Roer dit goed door en proef even. Voeg eventueel nog meer sap toe.
• Besmeer de worteltaart met het glazuur. Snij 'm vervolgens in zes stukken en bestrooi met de sinaasappelrasp.

TIPS EN TRICKS

• Als je geen bruine suiker hebt (en dit niet wilt kopen) kun je ook normale suiker gebruiken. De taart wordt dan natuurlijk wel wat lichter van kleur.
• Ik heb zelf een dubbel recept gemaakt (voor 12 personen dus) in een ovenschaal van zo'n 20 bij 20 centimeter. Als je het recept voor zes personen maakt is een schaal of bakvorm van ongeveer 15 bij 15 centimeter het mooist. Of bijvoorbeeld een springvorm met een diameter van zo'n 16 tot 18 centimeter.