

WORTELTJESTAART



12 personen 1 uur wachten
20 min. bereiden 1 uur oventijd



INGREDIËNTEN

- 95 g ongebrande hazelnoten
- 2 medium handsinaasappels (schoongeboend)
- 1 tl gemalen kaneel
- 140 ml zonnebloemolie
- 250 g lichtbruine basterdsuiker
- 2 middelgrote eieren
- 200 g tarwebloem
- 1 tl bakpoeder
- 300 g winterpeen
- 50 g poedersuiker
- 185 g roomkaas naturel

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 150 °C. Rasp de oranje laag van de schil van de sinaasappels en pers 1 vrucht uit. Maal de hazelnoten fijn in de keukenmachine en doe ze samen met de sinaasappelrasp, kaneel, olie, basterdsuiker en eieren in een kom. Klop met een mixer tot een luchtig beslag. Schep voorzichtig de bloem en het bakpoeder erdoor. Rasp de peen op een fijne rasp en voeg toe. Schep het beslag in de ingevette brownievorm en bak de taart ca. 1 uur in het midden van de oven. Controleer na 50 min. op gaarheid met een satéprikker. Neem uit de oven en laat in de vorm in 1 uur afkoelen tot kamertemperatuur. Meng de roomkaas met de poedersuiker en 2 el sinaasappelsap in een kom. Bestrijk de taart ermee. Garneer eventueel met worteltjes van marsepein.

