

Ingrediënten voor 8 personen

225 g zelfrijzend bakmeel 1tl
bakpoeder 2 tl koekkruiden 3
eieren 125 ml zonnebloemolie
350 gr. geraspte wortel schil van
1 (gewassen) sinaasappel flinke
hand(80 gr) gehakte walnoten
Voor het glazuur: 200 gr.
roomkaas 75 gr. poedersuiker 2 tl
citroen schil van 1 (gewassen)
citroen handje gehakte
walnoten(fijnggehakt zodat je het
eroverheen kan strooien) 8 mooie
halve walnoten ter decoratie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Worteltaart met walnoten

Overheerlijke worteltaart, beetje werk maar het is het echt waard!

Hulpmiddelen

Cakeblik 20 cm

Vorbereiding

Oven voorverwarmen 180 ° graden bakblik invetten en bodem bedekken met bakpapier

Bereidingswijze

Zeef het meel, de bakpoeder en de kruiden in een grote kom en maak in het midden een kuiltje. In een andere kom meng je de eieren, suiker en olie zodat het een homogeen geheel wordt. giet het natte mengsel bij het droge, en meng met een houten lepel alles goed door elkaar. Voeg de wortel, sinaasappelrasp en noten toe, en meng. stort het mengsel in een cakeblik en bak de taart in een uur gaar(gaar=als een vork er schoon uitkomt). Laat 5 minuten afkoelen en haalm er dan uit, laten afkoelen op een rooster. Klop voor het glazuur de roomkaas, citroensap en citroenrasp tot een gladde massa. Bestrijk de taart hier flink mee. maak af met de gehakte walnoten en de halve walnoten ter decoratie.