



Desserten

Feestelijke worteltaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram bruine suiker (lichtbruine)
400 gram wortelen (geraspt)
350 gram zelfrijzende bloem
300 milliliters zonnebloemolie
2 sinaasappels (zeste)
200 gram paaseieren
3 theelepels bakpoeder
1 handvol walnoten
1 nootmuskaat (mespuntje)
1 kruidnagel (fijngestampt)
2 theelepels kaneel
6 eieren

Voor de frosting

1 eetlepel vanille-extract
200 gram mascarpone
150 gram poedersuiker
200 gram roomkaas

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren op met de suiker tot een luchtig geheel met een mixer. Voeg geleidelijk de olie toe en vervolgens voorzichtig het bakpoeder en de bloem.

Neem een grote kom en doe er de geraspte wortel, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en de appelsienzeste in. Voeg vervolgens het beslag toe en meng.

Doe het beslag in een ronde springvorm bedekt met bakpapier en zet in de oven gedurende 45 minuten.

Maak ondertussen de frosting, door alle ingrediënten voor de frosting tot een gladde crème te mixen. Zet de frosting in de koelkast.

Als de cake klaar is, haal hem uit de oven en laat hem volledig afkoelen. Snijd de cake overlangs open. Smeer frosting op de bovenkant van de onderste cakelaag en leg de bovenste laag cake weer op de onderste helft van de cake.

Besmeer ook de buitenkant van de cake met frosting. Werk de cake af met walnoten en paaseieren tot je cake een indrukwekkende taart wordt.

Keukenbenodigdheden

Oven

Springvorm

