

Recept voor een moeilijke worteltjestaart

(Om samen met iemand te maken die ouder is)

Dit heb je nodig voor de taart:

175 gram geraspte worteltjes
75 gram gemalen amandelen
75 gram gemalen walnoten
(evt. de walnoten voor het malen eerst een paar minuten roosteren)
175 gram boter
250 gram suiker
een theelepel kaneel
een theelepel sinaasappelrasp
3 grote eieren
225 gram zelfrijzend bakmeel

Dit heb je nodig voor het versieren:

poedersuiker
1 citroen of citroen uit een flesje
bessensap
hagelslag
worteltjes van marsepein

En zo kun je de taart versieren:

Laat de taart afkoelen en stort hem op een schaal.

Het glazuur maken:

Meng een paar eetlepels poedersuiker met een klein beetje citroensap (wit) of met bessensap (roze) tot het een mengsel wordt dat nog net vloeibaar is.

Versier de taart met de glazuur, de hagelslag en de worteltjes van marsepein.

Zo maak je de taart:

Verwarm de oven voor op 175 C
Roer de boter zacht. Doe de suiker erbij en klop dit tot het een mooie crême is. Dat duurt even.

Kaneel en sinaasappelrasp er door roeren. Klop stuk voor stuk de eieren erdoor. Roer de worteltjes en de noten erdoor. Schep dan het meel er luchtig doorheen.

Als het deeg te dik lijkt kan het verdund worden met melk of room.

Giet het mengsel direct in een ingevette cake- of taartvorm.

Bak de taart onderin de voorverwarmde oven. Dit duurt 60-90 minuten.

De taart is gaar als je er met een sateprikket of vork in prikt en die er weer droog uittrekt.



De foto en de taart zijn gemaakt door Bartel.
Dit recept staat op www.lassa.nl