

WORTELTAART

150 GRAM WITTE EN BRUINE BASTERDSUIKER (MIX)

50 GRAM FIJNE KRISTALSUIKER

240 MILLILITER PLANTAARDIGE OLIE

GERASPTE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL

230 GRAM ZELFRIJZEND BAKMEEL

2 GROTE WORTELS, GERASPT

300 GRAM ROOMKAAS (MONCHOU)

1 THEELEPEL CITROENSAP

3 EIEREN

1 THEELEPEL KANEEL

90 GRAM GEHAKTE WALNOTEN

1 BUSJE POEDERSUIKER (JE HEBT HIER NIET ALLES VAN NODIG)



VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN CELSIUS. VET TWEE KLEINE, RONDE (SPRING)VORMEN IN EN BEKLEED DE BODEM MET BAKPAPIER.

KLOP ALLE SUIKER, OLIE, EIEREN, KANEEL EN SINAASAPPELSCHIL DOOR ELKAAR. ZEEF HET BAKMEEL ERBIJ EN VOUW HET ER, MET DE WORTELS EN DE WALNOTEN, DOORHEEN. VERDEEL HET MENGSEL OVER DE TWEE BAKVORMEN EN STRIJK HET GLAD. BAK DE TAARTJES IN DRIE KWARTIER TOT EEN UUR GAAR. PRIK ER MET EEN SATEPRIKKER IN OM TE CHECKEN OF DE TAARTJES GAAR ZIJN (DE PRIKKER MOET ER DROOG UITKOMEN).

LAAT DE TAARTJES, ZONDER BAKVORM, AFKOELEN OP EEN ROOSTER. LET OP: DE TAARTJES MOETEN VOLLEDIG AFGEKOELD ZIJN VOOR JE DE ROOMKAAS EROP SPUIT, ANDERS SMELT DEZE.

MAAK EEN TOPPING/VULLING VAN DE ROOMKAAS EN HET CITROENSAP. VOEG POEDERSUIKER NAAR SMAAK TOE (STEEDS IETS MEER EN ELKE KEER PROEVEN). DOE DE TOPPING IN EEN SPUITZAK EN SPUIT DEZE OP DE BOVENKANT VAN EEN VAN DE TAARTJES. SMEER DE TOPPING UIT EN STAPEL DE TAARTEN (VERWIJDER HET BAKPAPIER!). NA IS DE TAART GEVULD. SPUIT DAN EEN BEETJE TOPPING OP DE ZIJKANT VAN DE TAART. SMEER DIT MET EEN SPATEL OF EEN PALETMES UIT. SPUIT DAARNA KLEINE ROOSJES BOVENOP DE TAART.