

Worteltaart

Porties: 8 • Bereidingstijd: 45 min • Totaaltijd: 45 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Taart

Worteltaart is een recept uit de categorie Taart.

Ingrediënten

- **275 gr** bloem
- **1 theelepel** zout
- **3 theelepels** kaneel
- **1 theelepel** bakpoeder
- **2 theelepels** baksoda (soda bicarbonaat)
- **4** eieren
- **400 gr** suiker
- **350 ml** plantaardige olie
- **375 gr** geraspte wortels
- **125 gr** gehakte walnoten (optioneel)
- **200 gr** rozijnen (optioneel)

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 160 graden C
- 2 Vet een 20 cm cakevorm in en bestuif licht met bloem.
- 3 Meng in een grote kom de bloem, zout, kaneel, bakpoeder en baksoda.
- 4 Mix in een grote kom de eieren met de suiker. Voeg olie toe.
- 5 Voeg geleidelijk de droge ingrediënten toe en mix goed door. Voeg wortel, walnoten en rozijnen toe.
- 6 Schenk het beslag in een cakevorm en bak de cake in 35-45 minuten. Check na 35 minuten of een sateprikker in het midden van de cake gestoken er schoon uitkomt. Zo niet, dan nog langer doorbakken. Elke 5 minuten checken.
- 7 Besmeer de cake met een roomkaasglazuur en serveer.
- 8 Roomkaasglazuur
- 9 El roomkaas, 75 gr boter op kamertemperatuur
- 10Gr poedersuiker,
- 11EL slagroom
- 12theelepel vanille-extract
- 13Bereiding: mix alle ingredienten goed en smeer op afgekoelde taart.

Toegevoegd door Matthieu