

Taart en toet



voor ± 12 personen



WORTELTAART MET WALNOTEN EN ROZIJNEN

200 gr biologisch speltmeel	2 handjes biologische gewelde rozijnen
150 gr biologische wortel (extra fijn geraspt)	4 theelepels biologische kaneelpoeder
100 ml biologische sojamelk	1 zakje biologische bakpoeder
70 gr biologische walnoten	200 gr biologische roomkaas
2 biologische bananen	1/2 biologische citroen
2 biologische eieren	1 eetlepel biologische bloemenhoning
4 verse biologische dadels	springvorm 20 cm

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 graden. Hak de walnoten fijn en houd een beetje apart voor de garnering. Snij de dadels heel fijn en zet dit even apart. Doe de sojamelk, speltmeel, bakpoeder en de kaneelpoeder in een kom en mix dit tot een glad geheel. Voeg daarna één voor één de eieren toe en mix het nogmaals goed door elkaar. Schil de bananen en snij deze in hele dunne plakken. Doe dan ook de banaan en de dadels in de kom en mix dit totdat er weer een gladde massa ontstaat. Voeg dan de geraspte wortel, de rozijnen en de walnoten toe en mix het met een mixer goed door elkaar. Bekleed vervolgens de springvorm met bakpapier en giet het beslag erin. Zet de taart in de oven en bak deze in ongeveer 35 minuten goudbruin. Controleer met een satéprikker of de taart gaar is. Laat de taart daarna goed afkoelen. Pak vervolgens een schaalje en doe de roomkaas en de honing erin. Pers met een vork het sap van een halve citroen erbij en roer dit goed door elkaar. Verdeel de topping dan over de taart en strooi als finishing touch de overgebleven stukjes walnoot over de topping heen.