

Taart en toet



voor ± 6-8 personen



HUISGEMAAKTE WORTELTAART MET WALNOTEN

300 gr biologische winterpeen

1/2 zakje bakpoeder

200 gr biologisch rietsuiker

1 handje walnoten

250 gr zelfrijzend bakmeel

een snufje zout

200 ml biologische zonnebloemolie

1 eetlepel boter

4 biologische eieren

springvorm (24 centimeter)

2 theelepels kaneelpoeder

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 170 graden. Was de winterpenen en rasp deze, pak daarna de walnoten, hak deze fijn en zet het beide even aan de kant. Klop met een mixer de eieren, de suiker en het snufje zout tot een crème. Voeg daarna rustig de zonnebloemolie toe en mix het even op de zachtste stand door. Zet een zeef op de bak en voeg dan het bakmeel, bakpoeder en de kaneel toe en roer het nog even door. Voeg als laatste de geraspte winterpeen en de fijn gehakte walnoten toe en roer het om tot een mooi beslag. Pak de springvorm en vet deze in met wat boter. Doe het beslag in de springvorm en bak de worteltaart in ongeveer 45-50 minuten goudbruin. Haal de worteltaart uit de oven en besproei de taart met wat poedersuiker voor de finishing touch.