

Worteltaart met sinaasappel *met kardemom & speculaaskruidenslagroom*

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Ingrediënten

Worteltaart:

- 100 gr wortel, geraspt
- 100 gr bloem
- 100 g zachte boter
- 100 gr suiker + snuf zout
- 1 ei
- 0,5 sinaasappel: zeste + sap
- ,5 tl kardemom

Toppings:

- Slagroom met suiker en snuf speculaaskruiden

Bereidingswijze

Voorbereiding:

1. Leg een rooster laag in de oven en verwarm de oven voor op 165°C boven- en onderwarmte.

Worteltaart

1. Meng alle ingrediënten voor de taart in de keukenmachine m.b.v de planeetmenger.
2. Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
3. Zet de cake op het rooster laag in de voorverwarmde oven en activeer de toegevoegde stoomstand 1 oven. Bak de taart circa 45 minuten op 165°C.
4. Controleer: de cake moet stevig aanvoelen en een satéprikker moet er bijna schoon uitkomen (een paar kruimels is oké).

Afkoelen en serveren

1. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal hem er dan voorzichtig uit: trek hem daarbij op aan het bakpapier, en laat volledig afkoelen op een rooster.
2. Serveer met de stijfgeslagen gezoete slagroom.