

Recept / gemaakt door Margriet Janss

Wortel-notentaart

Ingredienten:

- (Bio)winterwortels of boswortels, 350 gram, schoon gewogen.
- Hazelnoten, ontvlied, 300 gram.
- 4 eieren, 175 gram suiker, 1 zakje vanille suiker.
- 1 citroen en 1 sinaasappel, liefst biologisch
- 75 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd.
- 1 theelepel kaneelpoeder.
- 150 gram poedersuiker



Benodigheden:

- Springvorm met middellijn van 22 of 24 cm.

Bereidingswijze:

- Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en sluit de vorm. Knip het overvallende papier af en vet de bodem en de wanden met boter in. Maak de wortels schoon (dunschiller) en rasp deze niet te grof maar ook niet heel fijn. Hak de hazelnoten zo fijn mogelijk.
- Was de citroen en de sinaasappel met een harde borstel goed en droog af. Rasp van elke vrucht een eetlepel van de schil (makkelijk met een citroentrekker). Pers daarna 1 eetlepel citroensap en 2 eetlepels sinaasappelsap uit en bewaar dit even in een kommetje.
- Klop in een grote kom 4 eierdooiers met de suiker 5 min. goed schuimig. Klop in een andere kom de eiwitten stijf. Zeef het bakmeel in een kommetje. Doe hier het kaneelpoeder en de citrusrasp bij.
- Zet intussen de oven op 175 graden of op 160 graden bij een oven met ventilator. Plaats het rooster in het midden van de oven en zeker niet te hoog, want onderwarmte is belangrijk.
- Meng daarna, beetje bij beetje, wortels, hazelnoten, citrussap en bakmeel voorzichtig door elkaar.
- Tenslotte de geklopte eiwitten er luchtig doorheen scheppen en het mengsel overdoen in de springvorm. Strijk het oppervlak glad met bolle kant van een lepel.
- Plaats de vorm in de oven (als die op temperatuur is) en bak de taart 45 tot 55 minuten. Controleer of ze goed droog is en laat de taart nog 10 minuten staan in de uitgeschakelde oven.
- Haal de taart uit de oven en laat ze een beetje afkoelen. Meng intussen de poedersuiker met 3 eetlepels citroensap tot een dik, maar smeerbaar, mengsel en bestrijk hiermee de bovenkant van de taart. Laat de taart verder afkoelen op een koele plaats (niet in de koelkast).