Worteltaart (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g bakpoeder
· 2,5g baksoda
· 0,7g gemalen kruidnagel
· 3g kaneel
· 1 ei
· 1 eidooier
· 2 eiwitten
· 1 snufje zout
· 200g neutrale olie (bijvoorbeeld druivenpitolie)
· 270g poedersuiker
· 50g gehakte noten (of pecannoten) + een paar voor de decoratie
· 135g geraspte wortelen
· 50g geraspte kokos
· 175g Philadelphia
· 70g boter
· 35g poedersuiker
· 25g honing
· 160g bloem
· 2g bakpoeder
· 2,5g baksoda
· 0,7g gemalen kruidnagel
· 3g kaneel
· 1 ei
· 1 eidooier
· 2 eiwitten
· 1 snufje zout
· 200g neutrale olie (bijvoorbeeld druivenpitolie)
· 270g poedersuiker
· 50g gehakte noten (of pecannoten)
· 135g geraspte wortelen
· 50g geraspte kokos
· 175g Philadelphia
· 70g zachte boter
· 35g poedersuiker
· 25g honing

Préparation

1. De herfst, het beste seizoen om groenten in specerijentaarten te verwerken en te genieten!

2. Dus na de pompoencake, hier is de wortelcake, en niet zomaar een, want het is het recept van Yotam Ottolenghi (gevonden op de blog C'est ma fournée).

3. Ik gebruik zijn hartige recepten enorm veel, maar zijn zoete recepten zijn ook uitstekend, en deze cake

zal me niet het tegendeel doen zeggen.

4. Heel luchtig, goed gekruid, vochtig en smeltend, met zijn romige glazuur, deze taart zou je moeten bevallen Bo shoppinglijst : bloem bakpoeder 2, baksoda 0, gemalen kruidnagel kaneel 1 ei 1 eidooier 2 eiwitten 1 snufje zout neutrale olie (bijvoorbeeld druivenpitolie) poedersuiker gehakte noten (of pecannoten) + een paar voor de decoratie geraspte wortelen geraspte kokos Philadelphia boter poedersuiker honing Bereidingstijd: 30 minuten + 1 uur baktijd Voor twee cakes van 18 cm (ik heb een cake van 20 cm + een van 16 cm gemaakt): De cake : bloem bakpoeder 2, baksoda 0, gemalen kruidnagel kaneel 1 ei 1 eidooier 2 eiwitten 1 snufje zout neutrale olie (bijvoorbeeld druivenpitolie) poedersuiker gehakte noten (of pecannoten) geraspte wortelen geraspte kokos Klop de olie met de suiker, voeg het ei en de eidooier toe.

5. Voeg de geraspte wortelen toe, dan de noten (pecannoten voor mij) en de kokos.

6. Meng tenslotte de vooraf gemengde en gezeefde poeders (bloem, bakpoeder, baksoda, zout en de specerijen) erdoor.

7. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het vorige beslag.

8. Bak 1 uur in de voorverwarmde oven op 150°C (aan te passen aan je vorm en oven).

9. Laat de cake afkoelen op een rooster.

10. De glazuur : Philadelphia zachte boter poedersuiker honing Enkele gehakte noten of pecannoten Klop de Philadelphia los, klop dan de zachte boter met de poedersuiker en de honing.

11. Meng de twee bereidingen (als je wilt, kun je er een beetje vanille, kaneel of sinaasappelzeste aan toevoegen).

12. Smeer (of spuit) de glazuur op de cake en decoreer met enkele gehakte noten voordat je gaat genieten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com