

Walnoten-worteltaart

Voor 1 springvorm van 20 cm doorsnede

- 160 g speltbloem
- 200 g zachte boter
- 135 g kokosbloesemsuiker
- 50 g walnoten
- 50 g kokosrasp
- 3 eieren
- 1 wortel
- 1 el bakpoeder
- 1 tl koekkruiden
- Snuif zout

Voor de topping:

- 200 g schapenkware
- 30 g zachte boter
- 25 g esdoornsiroop
- 40 g walnoten

Werkwijze:

- Verwarm de oven op 170°C. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Vet de wanden goed in.
- Schil en rasp de wortel fijn.
- Maal de walnoten (behalve deze voor de topping) fijn.
- Vermeng alle droge ingrediënten met elkaar: bloem, bakpoeder en kruiden en voeg vervolgens de geraspte wortel, kokosrasp en gemalen walnoten toe.
- Splits 2 van de 3 eieren en klop de eiwitten op.
- Vermeng in een keukenmachine de zachte boter met de 2 eierdooiers en 1 volledig ei, samen met de kokosbloesemsuiker.
- Vermeng vervolgens het bloemmengsel met het boter-suikermengsel. Voeg het zout toe.
- Scherp hieronder voorzichtig de eiwitten.
- Doe het beslag direct in een springvorm en bak ca. 50-60 minuten in de oven op 170°C. Bedek de taart indien het dreigt te verbranden.
- Maak ondertussen de topping door het schapenkware te vermengen met de zachte boter en esdoornsiroop.
- Rooster de walnoten kort in een droge pan op hoog vuur en hak ze grof.
- Haal de taart uit de oven en laat in de vorm afkoelen.
- Haal vervolgens uit de vorm en bestrijk met de topping.
- Bestrooi tenslotte met de gehakte, geroosterde walnoten.

