

Worteltjestartaart

Ingrediënten

Taart:

- 400 gram wortel
 - 3 eieren
 - 100 ml zonnebloemolie
 - 40 gram SteviJa Kristal[®]
 - 40 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
 - 250 gram zelfrijzend bakmeel
 - 20 druppels SteviJa Fruitsiroop Lemon
 - 2 theelepels SteviJa Baksoda
 - 4 eetlepels melk (gekookt)
 - 80 gram rozijnen
 - 100 gram kokos (geraspt)
 - 120 gram walnoten (gehakt)
-
- Springvorm (16-20 cm)



Topping:

- 100 gram walnoten (gehakt)
- 2 eetlepels SteviJa Kristal[®]
- 250 gram mascarpone
- 8 druppels SteviJa Fruitsiroop Lemon
- 40 gram geraspte kokos
- 10 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 1 geraspte wortel

Bereiding

Taart:

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster iets onder het midden van de oven. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de rand in.

Rasp de wortelen en laat deze uitlekken in een vergiet. Mix de eieren, olie, Kristal, het Zoetpoeder, bakmeel en de Fruitsiroop tot een glad beslag. Los de Baksoda op in de hete melk en meng dit door het beslag. Voeg de wortel, rozijnen, kokos en de walnoten toe aan het beslag en giet dit in de springvorm.

Bak de taart in circa 50 minuten gaar en goudbruin en laat deze daarna goed afkoelen.

Topping:

Verhit in een steelpannetje, op hoog vuur de walnoten en strooi de Kristal over de walnoten. Roer het geheel goed door elkaar en laat de walnoten goed heet worden zodat ze iets worden geroosterd.

Meng de mascarpone met de Fruitsiroop, kokos en het Zoetpoeder tot een gladde massa.

Verdeel de topping over de bovenkant van de taart en garneer met de geroosterde walnoten en wat geraspte wortel.

Smullen!