# GLUTENVRIJE WORTELTJESTAART



*Deze heerlijke taart met citroenfrisse botercrème valt bij alle verjaardagsgasten in de smaak en is een echt familiefavoriet! De combinatie van kaneel, walnoten, amandelmeel en de zoete smaak van rozijnen en wortels geven het een heerlijke herfstige geur en smaak. Onze dochter (10 jaar) heeft met deze taart meegedaan aan de Glutenvrije Bakwedstrijd NCV Zuid-Holland in november 2026.*

## Dit heb je nodig

4 eieren M
300 gr lichte basterd suiker
1 tl vanille extract
240 ml zonnebloemolie
130 gr amandelmeel
130 gr Schär mix kuchen und kekse
1 tl baksoda
1 tl bakpoeder
½ tl zout
1 tl kaneel
240 gr geraspte wortel
100 gr gehakte walnoten
100 gr gewelde rozijnen
bakspray of boter om in te vetten
100 gr roomboter op kamertemperatuur
200 gr roomkaas naturel
175 gr poedersuiker
Een kneepje citroensap
Optie: marsepein of gesuikerde decoratie worteltjes

Ook nodig: Keukenmachine met kom en mixer, een ronde springvorm van 28cm en een vel bakpapier

## Zo maak je deze taart

Leg de roomboter buiten de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
Vul een mok of theeglas met rozijnen en kokend water en zet apart.
Verwarm de oven voor op 185 graden (heteluchtoven).
Klop de eieren in een keukenmachine op een hoge stand. Voeg na 10 minuten al kloppend de suiker en vanille extract toe.
Giet langzaam, al kloppend, de zonnebloemolie erbij en laat dit voor 10 minuten op middelhoge stand draaien.
Mix in een mengkom amandelmeel, Schär mix, baksoda, bakpoeder, zout en kaneel door elkaar en voeg dit al kloppend toe aan het beslag. Maak met een spatel zo nodig de zijkanten en bodem in de beslagkom los, zodat alle meel goed opgenomen wordt.

Laat de rozijnen in een zeef of vergiet uitlekken.
Hak op een snijplank de walnoten grof.
Voeg de walnoten, rozijnen en de geraspte wortel toe aan het beslag en mix op lage stand kort door elkaar.
Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de zijkanten in met bakspray.
Stort het beslag in de springvorm en schuif het in het midden van de voorverwarmde oven voor 60-65 minuten. Prik na 60 minuten met een satéprikker in het midden van de taart en bekijk of deze er droog uit komt. Is het beslag nog te nat, verhoog de baktijd dan met 5 minuten.
Laat de taart afkoelen op een rooster en maak ondertussen de botercrème.

Klop de zachte roomboter in een schone kom van de keukenmachine op hoge stand voor 15 minuten.
Mix de roomkaas erbij tot een gladde massa.
Zet de mixer terug naar de laagste stand en voeg dan beetje bij beetje de poedersuiker toe met een kneepje citroensap (naar smaak).
Als alle poedersuiker erbij zit kan je de mixer nog een paar minuten op middelhoge stand laten draaien tot een perfecte botercrème.

Is de taart goed afgekoeld? Dan kan je de botercrème erop smeren. Verdeel de crème gelijkmatig over de taart (en eventueel zijkanten) en strijk deze zo glad mogelijk voor een mooi resultaat. Versier de taart met decoratieve suikerworteltjes.