

Worteltjes-paastaart

10 personen

Ingrediënten

- 7 eidooiers
- 200 gram suiker
- snufje zout
- snufje kaneel
- snufje kruidnagelpoeder
- 2 cl. sinaasappellikeur
- 200 gram worteltjes
- 120 gram amandelschaafsel
- 120 gram hazelnoten
- 50 gram paneermeel
- 1 ½ theel. Bakpoeder
- 50 gram bloem
- 5 eiwitten
- 100 gram suiker

voor de topping:

- 200 gram poedersuiker
- 2 eetl. sinaasappellikeur
- 2 eetl. sinaasappelsap
- gele levensmiddelen kleurstof
- 100 gram amandelschaafsel
- 1 eetl. cacaopoeder
- 2 halve gepelde amandelen
- 2 pijnboompitten
- 1 vanillestokje
- gekleurde snoepjes, bijvoorbeeld mini smarties

Bereidingswijze

Vet de bodem in van een springvorm van 26 cm doorsnede en verwarm de oven voor op 190°C.

Klop de eidooiers schuimig met de suiker, het zout, kaneel en kruidnagelpoeder en de sinaasappellikeur.

Rasp de worteltjes. Hak in een foodprocessor de noten fijn en vermeng deze met de geraspte wortel, het paneermeel en de met het bakpoeder gezeefde bloem en roer alles door de schuimige dooiermassa.

Klop de eiwitten stijf met 100 gram suiker en schep ze voorzichtig door het beslag.

Doe het beslag in de vorm, strijk de bovenkant glad en bak de taart in 45-55 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart afkoelen en minstens 1 dag, maar bij voorkeur 2 dagen rusten.

Roer voor de topping de poedersuiker met de sinaasappellikeur, het sinaasappelsap en een paar druppels gele kleurstof (en indien nodig nog enkele druppels water) tot een glad, stevig glazuur en bestrijk hiermee de hele taart. Rooster het amandelschaafsel en bestrooi er de rand mee. Laat de bovenkant hard worden.

Knip of snijd uit stevig karton een paashaasvorm. Leg deze sjabloon op de taart en zeef de cacao erboven.

Verwijder de sjabloon voorzichtig. Meng een klein beetje poedersuiker met enkele druppels water en voeg hier een klein beetje cacao aan toe. Gebruik dit glazuur, samen met de nootjes en de snoepjes voor de decoratie van de paashaas.

