



Ongebakken Worteltaart

Ingrediënten:

Voor het deeg:

250 gr wortel

150 gr walnoot

100 gr kokosrasp

170 gr dadels

Wat kaneel

Wat citroensap

Voor de crème en de topping:

300 gr geweekte cashewnoten

80 gr wortel

2 el citroensap

3-4 el honing

80 gr gesmolten kokosolie

Springvorm van 16 cm doorsnee

Een plekje in de vriezer

Bereiding:

Zet de cashewnoten in een bakje water te weken, minimaal 2 uur, niet langer dan 3 uur.

Het deeg:

Snijd wortelen in stukken en doe het samen met de andere ingrediënten in een keukenmachine. Maal het tot een licht plakkerige pasta. Als het te droog is, voeg dan een beetje (!) water toe. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de randen in met kokosolie. Verspreid dan de helft van het deeg gelijkmatig op de bodem en druk deze stevig aan. Zet het overgebleven deeg en zet apart en bedek de kom zodat het niet uitdroogt.

Vulling en topping:

Rasp de wortel. Verwarm de honing au bain-marie, een beetje zodat het net vloeibaar wordt. Cashewnoten goed afspoelen en mengen met de honing, citroensap en vloeibare kokosolie. Ga het mengsel delen: ga verder met een deel voor de vulling en zet ongeveer 200 gr van de crème in een aparte kom voor de topping.

De vulling: doe de geraspte wortel erdoor en mix het goed door elkaar. Schep op de taartbodem en verdeel het. Zet het ongeveer 3 uur in de vriezer om stevig te worden. Dan verdeel je de andere helft van de bodemdeeg op de taartbodem met crème en druk weer stevig aan.

Maak voorzichtig de rand van de springvorm los smeer de taart helemaal rondom in met de toppingcreme die je nog apart had staan. Zet de taart vervolgens in de koelkast of vriezer om verder stevig te worden. Bewaar tot gebruik in de koelkast .

