

Recept voor een vegane worteltaart

Ingrediënten

voor het deeg

- 300 g wortelen
- 150 ml plantaardige olie
- 100 ml water
- 2 el vegan yoghurt
- 375 g speltbloem (type 630)
- 150 g ruwe rietsuiker
- 13 g wijnsteenbakpoeder
- 1 tl kaneel
- 1 snufje zout



voor de topping

- 150 g vegan roomkaas
- 1 el vegan yoghurt
- 3 el poedersuiker
- ½ citroen

Bereiding

1. Schil de wortelen en rasp ze.
2. Voeg het water, de olie en de vegan yoghurt toe en roer dit door elkaar.
3. Meng de droge ingrediënten door elkaar en roer geleidelijk door het wortelmengsel tot je een romig beslag krijgt.
4. Vet de springvorm (20-24 cm) in en vul deze met het deeg. Bak de taart in een voorverwarmde oven op 180 graden hetelucht in ongeveer 45 minuten gaar.
5. Klop ondertussen alle ingrediënten voor de topping door elkaar. Laat de taart goed afkoelen en verdeel daarna de topping gelijkmatig over de taart.
6. Garneer de taart naar keuze met bijvoorbeeld marsepeinen worteltjes of gehakte pistachenoten.

Tip: Maak de taart het beste een dag van tevoren, zodat de smaken goed kunnen intrekken. De volgende dag is de taart dan nog sappiger. De topping kun je het beste vlak voor het serveren bereiden, zodat deze lekker luchtig en romig is.