

Wortelcake



INGREDIENTEN

2 winterwortels*
300 gr roomboter
6 eieren
125 gr amandelmeel
125 gr kokosmeel
3 theelepels wijnsteen (bak)poeder
100 gr kokosrasp
Honing

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 170 gr

Maak de winterwortels schoon en kook ze in 10 tot 15 minuten beetgaar = niet te gaar. Giet de wortels af als ze gaar genoeg zijn, laat ze even afkoelen en snijd er vervolgens met een kaasschaaf in de lengte plakken van.

Voor het beslag:

Smelt de roomboter in een pannetje op een laagpitje

Meng in een kom het amandelmeel, het kokosmeel en de wijnsteenpoeder door elkaar. Voeg al kloppend met de mixer steeds 1 ei toe en tot slot de gesmolten boter.

Bekleed een bakblik met bakpapier en schep hierin het beslag. Strijk het beslag met een vork glad. Leg de geschaafde wortelplakken op de gladgestreken bovenkant en schenk hierover de honing**

Strooi hierover de kokosrasp.

Bak de cake in de oven op 170 gr in 45 minuten goudbruin.

Test met een satéprikker of de cake gaar is door erin te prikken, als de prikker schoon blijft is de cake gaar, als er deeg aanblijft plakken bak dan nog even verder.

* om meer zoete smaak te krijgen kun je een derde winterpeen koken, die heel fijn raspen en door het deeg mengen

** als de honing te koud is, is die vaak niet vloeibaar. Om de honing te kunnen schenken maak je het een beetje warm door het potje even op de verwarming te plaatsen.