Worteltaart met honing en plattekaas



Ingredienten voor 4 Personen

350 g	Wortelen
100 g	Walnoten
5	Eieren
275 g	bruine suiker
200 g	Boter
50 g	Boter
350 g	zelfrijzende bloem
3 theelepels	bakpoeder
200 g	Plattekaas
1/2	Citroen
50 g	Poedersuiker
2 eetlepels	Honing

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil en rasp de wortelen en plet de walnoten.
3. Smelt de boter in een pannetje op middelhoog vuur en laat afkoelen.
4. Mix de eieren samen met de suiker los. Voeg de gesmolten boter toe en meng goed. Schep er de bloem en het bakpoeder lepel per lepel bij en meng goed. Roer er nu de wortelen en walnoten door.
5. Vet een taartbakvorm in met wat boter en bestuif met bloem. Giet het beslag erin en zet 45 à 60 minuten in de oven.
6. Pers ondertussen de citroen en mix het sap met de plattekaas, boter, poedersuiker en honing tot een glad beslag.
7. Laat de cake afkoelen. Snijd in vier gelijke schijven en smeer er telkens een laagje van het beslag tussen. Smeer vervolgens de boven- en zijkanten van de taart ook in met het beslag.