



Wortel-Hazelnoot Taart

Auteur: Karina Schmidt

Foto: frechverlag GmbH, lichtpunkt, Michael Ruder

Toffifee in combinatie met fijn geraspte wortel, gemalen hazelnoten en heerlijk fijne chocoladeglazuur. Dit recept is voor chocoladeliefhebbers zeker een (zoete) zonde waard!

Benodigheden:

Voor 12 porties

Voor de cake:

- 150ml koolzaadolie
- 150g suiker
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 250g wortel, fijn geraspt
- Sap van ½ sinaasappel
- 275g bloem
- 100g gemalen hazelnoten
- 1 pakje bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 100g Toffifee, gemalen

Tot slot:

- 100g witte chocolade
- 100g pure chocolade
- 100g melkchocolade
- 12 Toffifee
- 200g chocolade glazuur
- Springvorm
- Uitsteekvormen variërend van ca. Ø 2cm – 5cm.

Instructies:

1. Meng de koolzaadolie met de suiker en het zout schuimig en voeg geleidelijk de eieren toe. Voeg er vervolgens de fijn geraspte wortel en sinaasappelsap aan toe en roer door.
2. Meng de bloem en de gemalen hazelnoten met het bakpoeder en voeg geleidelijk toe aan het eerder gemaakte beslag. Voeg de kaneel toe aan het gehele mengsel en klop de gemalen Toffifee er door.
3. Giet het beslag in een met boter ingevette springvorm. Bak het geheel in een voorverwarmde oven op 180°C ca. 45-55 minuten. Test of de cake gaar is met een satéprikker (bij geen restanten aan de prikker is de cake gaar, en zijn we klaar voor de volgende stap).
4. Smelt de soorten chocolade - au-bain-marie – voor de topping.
5. Dip 8 Toffifee in de gewenste gesmolten chocoladesoorten en laat ze uitlekken op een rooster. Giet de rest van de gesmolten chocolade naast elkaar op een siliconenmatje of op bakpapier op een grote plaat en laat het afkoelen. Steek cirkels uit met verschillende uitsteekvormen, in verschillende groottes.
6. Zodra de cake klaar is, haal deze uit de vorm en bedek met de chocoladeglazuur en decoreer met Toffifee, de geglazuurde Toffifee en de eerder gemaakte chocoladecirkels.