Worteltaart

Bereiding	30 Mins
Rusttijd	10 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

vegetarische bladerdeegtaart

Vulling

600 g wortels (bijv. oranje, geel, paars)

300 g volle kwark

100 ml halfvolle room

4 eieren

1 el maïszetmeel

50 g geraspte Parmezaanse kaas

1 bosje peterselie, gehakt

3 tl zout

1 snufje nootmuskaat

kleine hoeveelheid peper

1 sinaasappel, kleine hoeveelheid geraspte schil

Taart

boter om in te vetten

2 rond uitgerold bladerdeeg

2 el gemalen hazelnoten

Vulling

De wortels schillen en in de lengte in dunne schijfjes snijden. De schijfjes in fijne reepjes (julienne) snijden.

De overige ingrediënten in een kom doen en tot een vloeibare massa mengen. De wortels toevoegen.

Taart

De bakplaat met boter invetten en met het deeg bekleden. Met een vork meermaals in de deegbodem prikken. De hazelnoten eroverheen strooien.

De vulling over de deegbodem verdelen. Het tweede deegvel losjes erop leggen. De rand goed aandrukken en het overtollige deeg wegsnijden. Met een vork meermaals in het deegdeksel prikken.

Bakken

Plaats de worteltaart op een rooster en laat 45 minuten op het middelste niveau bakken. Gebruik de functie Profi-bakken klassiek op 210 °C.

Vóór het serveren ca. 10 minuten laten afkoelen.

Gaarstap

Profi-bakken Classic 210 °C gedurende 45 Mins

Tips

De wortels naar wens door andere wortelgroenten vervangen.

Accessoires

Rooster

Ronde bakplaat, ø29 cm