



ZOETE-AARDAPPELCAKE

VERRASSENDE COMBINATIE

**INGREDIËNTEN VOOR
EEN RONDE BAKVORM VAN 20
CENTIMETER DOORSNEDE***

Voor de cake: • 150 gram roomboter • 3 eieren • 150 gram speltbloem of -meel • 50 gram amandelmeel • 2 theelepels wijnsteenbakpoeder • snufje zout • 1 theelepel kaneel • 1 theelepel gemberpoeder • ½ theelepel vanillepoeder • 200 gram fijngeraspte zoete aardappel** • 75 gram gehakte noten (denk aan hazelnoten, amandelen, walnoten etc.) • 100 gram natuurlijk zoetmiddel (bijvoorbeeld fijngehakte dadels, geprakte banaan, kokosbloesemsuiker of kokosbloesemsirop, ahorn, yacón, o.i.d.)

Voor de creamcheesetopping: • 100 gram roomboter • 200 gram naturel roomkaas • 125 milliliter crème fraîche • 1 theelepel vanillepoeder • 2 eetlepels imkerhoning (of meer/minder naar smaak)

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Klop de roomboter met het zoetmiddel luchtig en romig. Voeg de eieren één voor één toe tot alles is opgenomen. Voeg het meel, de bakpoeder, het zout en de specerijen toe en meng dit goed door. Spatel de geraspte zoete aardappel en de gehakte noten door het beslag.

Bekleed de bakvorm met bakpapier. Verdeel het beslag over de bakvorm en zet die in het midden van de oven. Bak de taart in 40-50 minuten bruin en gaar. Test met een satéprikker of de cake gaar is. Laat buiten de oven volledig afkoelen.

Klop voor de topping de roomboter in een paar minuten romig. Voeg de roomkaas toe en klop het geheel luchtig. Voeg de vanille, honing en de crème fraîche toe en klop tot je een gladde en romige crème hebt. Verdeel de crème over de taart en decoreer eventueel met gehakte noten en sinaasappelrasp.

* Je kunt ook een cakevorm gebruiken.

** In deze cake kun je ook geraspte wortel of pompoen gebruiken.