Vegan worteltaart

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kruidcake
75 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
100 ml Water
180 g (gram) Appelmoes
150 g (gram) Wortel (geraspt)
20 g (gram) Dr. Oetker Pistache fijngehakt
125 g (gram) Vegan slagroom
125 g (gram) Vegan roomkaas
50 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm



1. Voorbereiding

Plaats het ovenrooster net onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op **160°C (elektrisch)** of **150°C (hetelucht)**.

Vet de springvorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker). Bekleed de bodem evt. met bakpapier.



2. Margarine romig kloppen

Klop de **margarine (75 gram)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.



3. Beslag maken

Voeg de **Koopmans Kruidcakemix, water (100 ml)** en de **appelmoes (180 gram)** één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.



4. Wortel en pistache toevoegen

Voeg als laatste de geraspte **wortel (150 gram)** en de **pistache fijngehakt** toe. **Let op!** Hou iets over voor de decoratie.



5. Worteltaart bakken

Doe het beslag in de springvorm en bak de cake in **circa 35-40 minuten** gaar. Laat de cake **10 minuten** afkoelen in de vorm.

Haal vervolgens de cake uit de vorm en laat de cake op een rooster afkoelen.

6. Topping bereiden

Klop de **vegan slagroom (125 gram)** met de **poedersuiker (50 gram)** stijf. Klop in een andere kom de **roomkaas (125 gram)** los en voeg in de delen de slagroom toe.



7. Worteltaart decoreren

Decoreer de worteltaart met de topping en maak af met de wortel en de pistache fijngehakt.