Worteltaart van kruidcake met meringue

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Kruidcake
80 ml Water
2 Stuk(s) Winterwortel
3 Stuk(s) Eiwit
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Rasp
Spuitzak

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Plaats een bakpapiertje op de bodem van de springvorm en sluit de ring. Vet de randen van de springvorm in met wat boter en bestuif de binnenkant met bloem (of gebruik een bakspray).

2. Wortel-kruidcakebeslag maken

Klop de **boter (75 g**, op kamertemperatuur) met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de kruidcakemix van de **Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake (1 pak)**, het **water (80 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in 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.

Schil en rasp de **winterpeen (2 stuks**, is ca. 150 g julienne) en roer deze door het beslag.

3. Bak je worteltaart

Doe het beslag in de springvorm en bak de worteltaart van kruidcake in ongeveer één uur gaar.

Haal de taart zodra deze gaar is uit de oven. Verwijder de rand van de springvorm. Laat de cake verder afkoelen op een rooster.

> Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

4. Aftoppen met meringue

Sla het **eiwit (3 stuks**, ca. 100 ml) op in een vetvrije mengkom. Zorg dat ook je garden goed vetvrij zijn. Als het eiwit begint te pieken voeg dan beetje voor beetje de **suiker (200 g)** toe.

Doe het eiwit in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit een spiraal op de taart (toefjes mag natuurlijk ook!).

Brand af met een crème brûlée-brander of plaats de taart kort onder een hete grill voor een mooi gevlamde meringuelaag.