

Wortelcake met Matchaglazuur

Een balans van aardse kruiden
en Japanse frisheid.

Gebaseerd op een recept van Appetijt



© NotebookLM

Drie elementen.
Eén harmonie.



De Krokante Finish
Gekarameliseerde pistache



De Frisse Laag
Roomkaas, boter, Matcha



De Kruidige Basis
Wortel, sinaasappelrasp,
koekkruiden

© NotebookLM

De Voorbereiding



Vorm: Le Creuset (Ø 20 cm)
- Ingeboterd & Bakpapier



Oven: Voorverwarmen op
180°C



Tools: Mixer, Paletmes,
Rasp

© NotebookLM

De Basis



© NotebookLM

Fase 1: Luchtigheid Creëren

BEFORE



BEFORE

AFTER



AFTER

1. Klop de olie, suiker, sinaasappelrasp en koekkruiden goed schuimig.
2. Voeg de eieren één voor één toe.
3. Blijf kloppen tot het mengsel luchtig en gemengd is.

© NotebookLM

Fase 2: De Samenvoeging



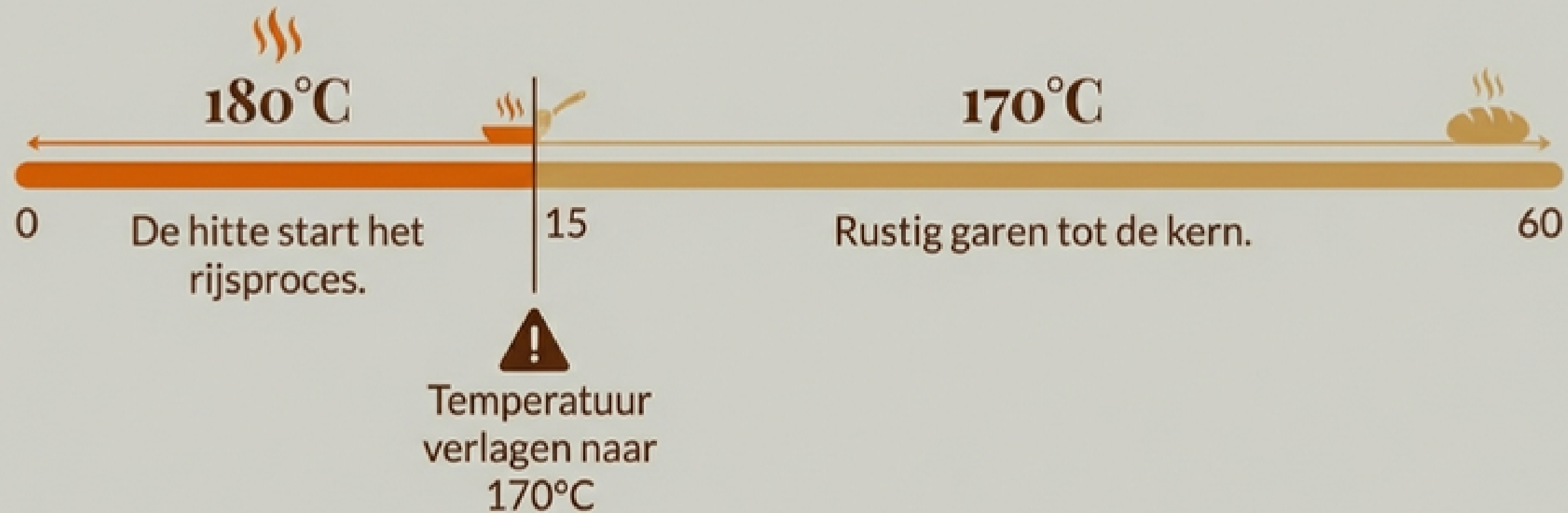
1. Roer de gezeefde bloem en het bakpoeder door het eimengsel.

2. Roer als laatste de grof geraspte wortel erdoor.

Resultaat: Een gevuld, rijk beslag klaar voor de vorm.

© NotebookLM

Het Bakproces: 60 Minuten



© NotebookLM

De Rust



Keer de taart na het bakken om op een rooster met bakpapier.

Laat helemaal afkoelen.

Let op: Een warme cake laat het glazuur smelten.

© NotebookLM

De Topping & Crunch



De Crunch

10g boter
1 flinke tl suiker
30g pistachenoten



Het Glazuur

25g boter
65g roomkaas
50g poedersuiker
0,5 maatschepje Matcha

© NotebookLM

Textuur: De Krokant



1. Smelt de boter met de suiker in een pan.
2. Karameliseer de pistachenoten licht in het mengsel.
3. Laat afkoelen. Door de karamel worden de noten hard.
4. Hak grof voor gebruik.

© NotebookLM

Kleur: De Matcha Crème

1. Zorg dat boter en roomkaas op kamertemperatuur zijn.
2. Klop ze romig met de gezeefde poedersuiker.
3. Roer de Matcha erdoor.

Doel: Een egaal groene, gladde crème.



© NotebookLM

De Assemblage

1. Controleer of de cake volledig is afgekoeld.
2. Strijk de Matcha-roomkaas met een paletmes netjes over de bovenkant.
3. Creëer een strakke of juist rustieke afwerking.



© NotebookLM

De Finale

1. Verdeel de grof gehakte, gekarameliseerde pistachenoten over de groene laag.
2. Resultaat: Een contrast in kleur (groen op groen) en textuur (zacht vs. hard).



© NotebookLM

Het Recept in het Kort

De Cake	Het Glazuur	De Crunch
• 185g zonnebloemolie • 140g suiker • 2 eieren • 150g wortel (geraspt) • 100g bloem + 0,5 tl bakpoeder • Sinaasappelrasp + koekkruiden • Bakken: 15 min @ 180°C / 45 min @ 170°C	• 25g boter • 65g roomkaas • 50g poedersuiker • 0,5 maatschepje Matcha	• 10g boter • 1 tl suiker • 30g pistachenoten

© NotebookLM

Serveer bij koffie of thee.

Geniet van het contrast tussen de kruidige wortel en de frisse, aardse matcha.



© NotebookLM