Courgette taart

Ingrediënten

300 g Courgette
50 g Pecannoten
2 Stuk(s) Sinaasappel
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g Koopmans Patentbloem Kristal
3 tl (theelepels) Kaneel
135 g Suiker (fijne)
snufje(s) Zout
75 g Rozijnen (geweld)
75 ml Zonnebloemolie
35 g Poedersuiker
100 g Roomkaas
1 tl (theelepels) Sinaasappelsap
2 Ei

Keukenspullen

Mixer met gardes
Rasp
Springvorm (Ø20 cm)
Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (170 °C elektrisch/ 170°C hetelucht).

Was de **courgette (300 g)**, snijd de zaadlijsten eruit en rasp de courgette. Hak de **pecannoten (50 g)** grof. Schrob en rasp de sinaasappels tot **sinaasappelrasp (2 el)**. Pers alvast wat sinaasappelsap (1 tl) voor de laatste stap van het recept.

2. Courgette taart beslag maken

Doe de **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)**, **suiker (135 g)**, **Dr. Oetker Backin (2 tl)**, wat **zout (snufje)** en **kaneel (3 tl)** in een kom en mix het goed door elkaar. Mix de geraspte courgette en de gehakte pecannoten, sinaasappelrasp en de **gewelde rozijnen (75 g)** door het bloemmengsel (dit voorkomt dat de zware ingrediënten naar de bodem van de taart zakken).

Voeg de **eieren (2 stuks)** en de **zonnebloemolie (75 ml)** toe. Roer alles goed door elkaar tot een glad mengsel. Stort het courgette taartbeslag in de taartvorm. Bak de taart in 55 minuten gaar. Laat de courgette taart helemaal afkoelen.

3. Roomtopping maken

Meng de **roomkaas (100 g)**, **poedersuiker (35 g)** en het **sinaasappelsap (1 tl)** en bestrijk de taart met de roomtopping.