

# Recept voor de siliconen vormen

... sappige verjaardagstaart



Benodigd materiaal:  
siliconen taartvorm 3-verdiepingen,  
ingrediënten volgens de lijst,  
oven

# Recept voor de siliconen vormen

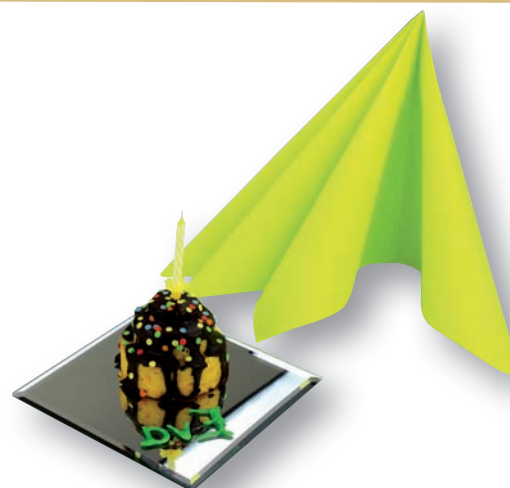
... sappige verjaardagstaart

## Ingrediënten:

Vorbereiding: ca. 20 minuten

Baktijd: ca. 25 minuten

- 2 wortelen
- 250 g bloem
- 3 tl. bakpoeder
- 2 eieren
- 100 g suiker
- 2 theelepels geraspte onbeh. sinaasappelschil
- 200 g yoghurt
- 80 ml olie



**1** Maak de wortelen schoon, schillen en vervolgens de wortelen fijn raspen. Verwarm de oven voor op 180 graden (convectie 160 graden). Klop de eieren met de suiker romig. Voeg de sinaasappelrasp, yoghurt en olie toe en opkloppen. Meng de bloem met het bakpoeder.

**2** Aansluitend het bloemmengsel eronder roeren. Nu nog de geraspte wortelen voorzichtig eronder roeren en met het deeg de vorm vullen. Vul de vorm niet te hoog, omdat het deeg nog licht stijgt.

**3** De vorm in de oven schuiven op het middelste rooster ca. 25 minuten bakken. Vervolgens op een rooster laten afkoelen, de cakevorm omdraaien en voorzichtig uit de vorm verwijderen.



TIP:

BRENG NOG EEN LAAG COUVERTURE AAN OF BESTUIF HEM MET POEDERSUIKER.



**Benodigd materiaal:**  
siliconen taartvorm 3-verdiepingen,  
Ingrediënten volgens de lijst,  
oven