

Rode biettaart met vino santo-crème

Ingrediënten

Ingrediënten voor 8 personen:

- 500 gr verse rode biet, liefst bio
- 2 duimdikke stukken gember, vers gehakt
- 3 grote bio-eieren, gescheiden
- 150 ml honing
- 170 ml olijfolie
- 2 vanillestokjes
- 100 gr polenta
- 1 sinaasappel
- Zout
- kaneel
- allspice
- 150 gr bloem
- 200 gr crme frache
- 1 wijnglas Vino Santo (eventueel Marsala of sherry)
- 2 volle soeplepels kristalsuiker

:

Bereiding

Kook de rode bieten tot ze zacht zijn, giet ze af en laat ze afkoelen. Wrijf de pellen er af en maak ze smeug in een foodprocessor. Verwarm de oven tot 180°. Doe de rode bietpuree, de gember, de eierdooiers, honing en olijfolie in een pot en voeg de zaadjes van 1 vanillestokje toe. Meng goed en voeg dan het bakpoeder, de polenta, de zeste van de sinaasappel samen met het sap, het zout, de "allspice", de kaneel en de bloem toe.

Klop in een andere pot de 2 eiwitten stijf en vouw ze onder het rode bietmengsel. Wrijf een bakvorm van 25 cm in met boter en bebloem die even (of gebruik bakpapier). Giet het mengsel er in en zet de bakvorm ongeveer 35' in een voorverwarmde oven tot het mooi sponzig is. Test dit met een cocktailprikker (die moet er droog uitkomen). Laat afkoelen.

Maak de slagroom met de Vino Santo, suiker en de zaadjes van het overgebleven vanillestokje. Pas de smaak aan met een beetje meer Vino Santo en/of suiker tot het je bevalt.

Serveer de cake in spietjes met een grote klod Vino Santo-vanillecrème en een glaasje Vino Santo erbij.