

Oranje omgekeerde taart

totale tijd **50 min.** 10 min. voorbereidingstijd **40 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.699 kJ / 406 kcal

Vetten: **22 g** Eiwitten: **7 g**
Koolhydraten: **45 g**

INGREDIËNTEN

8 porties

2	appels
80 g	pecannoten
3 el	honing
1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
1	sinaasappel (voor de geraspte schil)
150 g	tarwebloem
70 g	havermeel
50 g	kristalsuiker
1 tl	bakpoeder
0,5 tl	baksoda
150 ml	sinaasappelsap
50 g	room
90 ml	koolzaadolie
1	ei

VOORBEREIDING

Stap 1

2 appels - **80 g** pecannoten - **3 el** honing - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1** sinaasappel (voor de geraspte schil)
Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de appels in halve maantjes. Meng de pecannoten met de honing, sojasaus en sinaasappelschil. Leg ze samen met de appels op de bodem van een met bakpapier beklede bakvorm (ongeveer 18 cm in diameter).

Stap 2

150 g tarwebloem - **70 g** havermeel - **50 g** kristalsuiker - **1 tl** bakpoeder - **0,5 tl** baksoda - **150 ml** sinaasappelsap - **50 g** room - **90 ml** koolzaadolie - **1** ei
Meng in een kom de droge ingrediënten en in een andere kom de vloeibare ingrediënten. Combineer ze en giet daarna het beslag over het fruit en de noten. Bak 35-40 minuten op 180 °C (tot een satéprikker er schoon uitkomt).

Stap 3

Laat de taart afkoelen op een rooster, verwijder daarna de zijkanten van de bakvorm en zet de taart ondersteboven op een bord. Verwijder voorzichtig het bakpapier van de bodem.