



Bosnië-Herzegovina

Kolač sa bundevom i orasima

Taart met pompoen en walnoten

200 gr. bloem
2 tl. bakpoeder
1 el. kaneel
200 gr. suiker
4 eieren
350 ml. olie
275 gr. gehakte walnoten
300 gr. fijn geraspte pompoen
100 gr. fijn geraspte wortelen

100 gr. roomkaas
40 gr. boter
100 gr. suiker
1 - 2 zakjes vanillesuiker

Zeef de bloem boven een kom en meng het met de kaneel en het bakpoeder. Klop de eieren los met de suiker en meng daar de olie, het bloem/kaneel/soda-mengsel en de gehakte noten onder. Rasp er de pompoen en de wortelen boven. Meng alles goed.

Vet een bakblik van $\varnothing 28$ cm. in met olie en bestrooi het lichtjes met wat bloem. Giet het beslag in de vorm en zet het in de voorverwarmde oven. In ongeveer 50 minuten bak je de taart gaar.

Controleer het even met een houten prikker: als die er weer droog uitkomt is de taart goed.

In een steelpannetje meng je de roomkaas, boter, suiker en vanillesuiker. Laat het op een heel zacht vuurtje smelten en giet het over de afgekoelde taart.