

POMPOENTAART

OKT 2023

Ja, pompoen als nagerecht Het kan ! Zeker in Amerika :-)

Benodigdheden : voor **6-8** personen

1	rol	Zandtaartdeeg – kant en klaar, of bladerdeeg als je wil
500	gr	Pompoenpuree
175	gr	Lichtbruine basterdsuiker of kristalsuiker
2,5	dl	Room – echte
1,5	dl	Melk
2	st	Eieren
1	el	Pompoenkruiden of speculaaskruiden

Extra room voor de als-werking

Bereidingstijd: 20 minuten + 65 minuten oven en een paar koelen en opstijven

Werkwijze :

Voor 500 gr pompoenpuree begin je met een flespompoen van ong 1,200 gram.

Schuil de pompoen – snij het onderste (dikkere) deel eraf en haal er de zaadjes uit met een lepel
Snijd het vruchtvlees in blokjes.

Neem een pot, vul met de pompoenblokjes en zet de blokjes net onder water.

Voeg een flinke snuif zout toe.

Laat ong 5 minuten koken tot alles zacht is, giet af en pureer.

Neem 1 rol taartdeeg en een ronde taartvorm – liefst een iets hogere zoals een quichevorm.
Of gewoon een springvorm.

Leg het deeg mooi in de ingevette vorm (gebruik het bakpapier uit de verpakking)

Bedek deeg met nog een vel bakpapier, vul met bakbonen en bak het deeg voor
op 180 gr C gedurende 15 minuten. (Dit is het zogenaamde: Blind bakken.)

Haal de vorm dan even uit de oven. Haal het vulsel en papier weg en bak nog **5** minuten na.

Ondertussen neem je 500 gram pompoenpuree en mengt die met 175 gr lichtbruine bastersuiker
of kristalsuiker, 2,5 dl room, 1,5 dl melk, 2 eieren en 1 eetlepel pompoen- of speculaaskruiden.
Je kan mengen met een klopper of de mixer.

Haal de vorm weer even uit de oven, giet de vulling op de taartbodem
en bak nog **45** minuten op **160 gr C**

Laat de taart afkoelen en nog een paar uur opstijven in de koelkast.
Serveer met opgeslagen room.

Smakelijk eten

=====