

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten vulling: 500 g
pompoen in blokjes 2 eieren, licht
geklutst 140 g bruine
basterdsuiker 80 ml room 1 el
zoete sherry 1 tl kaneelpoeder ½
tl geraspte nootmuskaat ½ tl
gemberpoeder Ingrediënten
deeg: 150 g bloem 100 g
plantaardige margarine 2 tl
basterdsuiker 80 ml ijswater 1
eigeel, lichtgeklopt, voor het
glazuur 1 el melk, voor het
glazuur

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pompoentaart

Pompoentaart (recept voor een taartvorm met een diameter van 23 cm)

Hulpmiddelen

Mes, staafmixer, taartvorm

Bereidingswijze

Bereiding: 1. Vet de taartvorm in. Stoom of kook de pompoenblokjes in ongeveer 10 minuten gaar. Giet de pompoen af, pureer het vruchtvlees en laat het afkoelen. 2. Zeef de bloem in een grote kom en wrijf de margarine er met de vingertoppen door, totdat het mengsel kruimig is. Roer de basterdsuiker erdoor. 3. Maak een kuiltje in het midden van het mengsel, voeg bijna al het water toe en maak met een vlak mes snijbewegingen (zo mengt het), tot er `kralen` vormen. Voeg de rest van het water toe als het deeg erg droog is. 4. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot het groot genoeg is om de boden en de zijkanten van de taartvorm te bedekken. Bekleed de vorm met het deeg en snijd overtollig deeg weg. Rol van eventueel overgebleven deeg een plak en snijd er bijvoorbeeld leuke figuurtjes uit, ter decoratie. Zet de taartvorm en de figuurtjes 20 minuten in de koelkast. 5. Verhit de oven voor op 180 graden. Knip bakpapier op de maat van de met deeg beklede vorm en leg het er op. Strooi ongekookte rijst op het papier. Bak het deeg 10 minuten en verwijder daarna de rijst en het papier. Zet het deeg weer in de oven en bak het nog eens 10 minuten tot het lichtgoudbruin is. Kwast de decoratieve figuurtjes met de vermengde eierdooier en melk en bak ze op een met bakpapier bekleed bakblik in 10-15 minuten lichtgoudbruin. Laat ze afkoelen. 6. Vermeng voor de vulling de eieren en de bruine suiker in een grote kom. Voeg de afgekoelde pompoenpuree, de room, sherry, kaneel, nootmuskaat en gember toe en meng de ingrediënten goed. 7. Stort de vulling op de taartbodem en strijd de vulling met de bolle kant van een lepel glad. Bak de taart 40 minuten of tot hij opgesteven is. 8. Laat de taart afkoelen tot kamertemperatuur en leg versier de taart met de decoratieve figuurtjes. Tip: Deze taart kan gemakkelijk van te voren gemaakt worden, aangezien de taart op kamertemperatuur geserveerd wordt.

