

Ingrediënten voor 6 personen

Voor het deeg 250 gram bloem
zout 125 gram koude boter, in
blokjes 1 ei Voor de vulling 1
kleine oranje pompoen 1
vanillestokje 1 theelepel
gemberpoeder 25 gram boter 250
gram volle kwark 200 milliliter
ahornsiroop (maple syrup) 3
eieren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pumpkin cheesecake

Wij gebruiken pompoen eigenlijk alleen in hartige gerechten, maar in Amerika is juist de zoete pumpkinpie het bekendste gerecht met pompoen. Deze pumpkinpie wordt bereid met kwark

Vorbereiding

Maak eerst de pompoenpuree. Snijd de pompoen in parten en verwijder de pitten. Snijd de parten in stukken. Snijd het vanillestokje open. Breng de stukken pompoen met het vanillestokje, gemberpoeder, boter en een bodempje water aan de kook en stoof de pompoen afgedekt in 15-20 minuten zachtjes gaar. Neem het vanillestokje eruit en schraap de zwarte zaadjes uit het stokje. Roer de zaadjes weer door de pompoen. Pureer de pompoen met een staafmixer of in de keukenmachine. Doe de puree terug in de pan en verwarm het geheel als de puree erg dun is al roerend tot een lekker stevige massa ontstaat. Laat de puree afkoelen. Meng voor het deeg de bloem met een snufje zout, de boter en het ei in de keukenmachine of met koele hand tot een samenhangend en soepel deeg. Voeg even-tueel nog 1-2 eetlepels koud water toe. Vorm het deeg tot een bal en laat het in de koelkast 30 minuten rusten.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175° C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dunne ronde lap en bekleed een ingevette lage taartvorm (24 cm) ermee. Druk het deeg goed aan de rand aan en snijd overtollig deeg langs de bovenrand weg. Weeg 250 gram pompoenpuree af en meng met de handmixer de wark, 125 milli-liter ahornsiroop en de eieren erdoor. Meng alles tot een romige crème. Verdeel deze over de taartbodem en schuif de vorm in de oven. Bak de cheesecake in 40-45 minuten mooi bruin en gaar. Laat de taart in de vorm afkoelen en daarna in de koelkast in 2-3 uur stevig worden. Breng de rest van de pompoenpuree op smaak met de rest van de ahornsiroop en wat citroensap

Serveertips

Serveer de taart met de pompoenpuree en stijfgeklopte slagroom

