

Ingrediënten voor 12 personen

Deeg: 250 g bloem / 125 g suiker
/ 1 theelepel zout / 150 g boter / 4

eierdooiers Vulling:

kruidenmengsel (1 thl zout, 2 thl
kaneel, 1 thl gemberpoeder, 1 thl
kruidnagelpoeder, 1 thl piment) /
100 g suiker / 1 dl room / 600 g
pompoen / 2 eieren / 4 eiwitten

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

All American Pumpkin Pie

Toen ik in Amerika woonde heb ik hiervan gesmuld. Na lang zoeken en proberen heb ik hier het `vertaalde` recept.

Hulpmiddelen

Keukenmachine mixer springvorm 28 cm

Vorbereiding

Deeg: in de keukenmachine met pulseerknop, daarna tot een bal vormen en 1 uur opstijven in de koelkast. Vulling: pompoen schillen en zaad verwijderen. In blokjes met een bodempje water in een (snelkook)pan gaar stomen. Gaar maar niet aan smots!

Bereidingswijze

Deeg: rol het deeg uit en plaats het in de ingevette vorm. prik met vork gaatjes in de bodem en laat 15 min in koelkast staan. Oven 200grC, deegbodem 15 min bakken. Vulling: pureer alle overige ingrediënten behalve de 4 eiwitten in de keukenmachine. Klop de eiwitten stijf en spatel door elkaar. Vul de taartbodem met de mousse. Oven terug naar 180 grC, bak de taart in 45 minuten mooi goudbruin.

Serveertips

Serveer lauw of koud met een dikke dot stijfgeslagen slagroom.

