

Ingrediënten voor 12 personen

3 eieren/200 gram
pompoenvlees/200 gram
suiker/100 ml
donkere)ahornsiroop/200 gram
pecannoten/1 theelepel
vanillesuiker/1/2 theelepel
kaneel/mespunt zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Halloweentaart

Speciaal voor halloween, hol de pompoen uit, zet er een kaarsje in en maak van het vruchtvlees een lekkere taart

Hulpmiddelen

Oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een vlaaivorm van 28 cm in met boter.

Bereidingswijze

Klop de eieren los in een grote kom en meng het pompoenvlees met suiker, ahornsiroop, vanillesuiker, kaneel en zout. Giet de massa in de voorbereide vlaaivorm en strooi de grof gehakte pecannoten erover. Zet de vorm in het midden van de voorverwarmde oven en bak de taart in circa 40 minuten gaar. Steek er even met een mes middenin, als hij er schoon uitkomt is de taart gaar.

Serveertips

Afgekoeld smaakt de taart heerlijk met een dot slagroom. HAPPY HALLOWEEN !!