



Pumpkin pie, Amerikaanse pompoentaart

De klassieke pompoentaart van Thanksgiving: een zijdezachte kruidige pompoenvulling in een boterig taartbodempje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg of bladerdeeg
- 600 gr pompoenpuree
- 150 gr bruine suiker
- 3 eieren
- 200 ml room
- 1 theelepel kaneel

0,5 theelepel gemberpoeder
0,5 theelepel nootmuskaat
0,25 theelepel kruidnagelpoeder
1 snuf zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 2.** Bekleed een taartvorm met het deeg en prik de bodem in met een vork.
- 3.** Klop de pompoenpuree los met de suiker, eieren en room.
- 4.** Roer de kaneel, gember, nootmuskaat, kruidnagel en het zout erdoor tot een gladde vulling.
- 5.** Giet de vulling in de taartbodem en strijk glad.
- 6.** Bak de taart 45 tot 50 minuten tot het midden net stevig is.
- 7.** Laat volledig afkoelen voor je aansnijdt, eventueel met een toef slagroom.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)