



Pumpkin pie - Amerikaanse pompoentaart

De klassieke pompoentaart van Thanksgiving: een zijdezachte, kruidige pompoenvulling in een krokant boterig taartbodempje. Eenvoudig te maken en onweerstaanbaar van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg (shortcrust pastry, ca. 230 gr)
- 600 gr pompoenpuree
- 150 gr lichtbruine suiker
- 3 eieren
- 200 ml slagroom
- 1 kl kaneelpoeder

0,5 kl gemberpoeder
0,5 kl nootmuskaat
0,25 kl kruidnagelpoeder
1 snufje zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Bekleed een taartvorm van 23 cm met het kruimeldeeg en druk de randen goed aan. Prik de bodem meerdere malen in met een vork.
3. Klop in een mengkom de pompoenpuree samen met de lichtbruine suiker, de eieren en de slagroom tot een egaal mengsel.
4. Roer het kaneelpoeder, gemberpoeder, nootmuskaat, kruidnagelpoeder en het zout erdoor tot een gladde, homogene vulling.
5. Giet de vulling in de taartbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.
6. Zet de taartvorm in het midden van de voorverwarmde oven en bak 45 tot 50 minuten, tot de vulling aan de randen gestold is en het midden nog licht beweegt bij het schudden.
7. Haal de taart uit de oven en laat hem volledig afkoelen op een rooster. Snijd pas aan als de taart volledig afgekoeld is.

Tip

Dek de rand van de taartbodem halverwege de baktijd af met aluminiumfolie of een taartschildje als hij te snel kleurt. Gebruik bij voorkeur zelfgemaakte pompoenpuree van hokaido- of butternutpompoeën voor de beste smaak.

Lekker met

Serveer met een royale toef opgeklopte slagroom of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Combineer met een glas zoete appelp cider of een kop spiced chai voor een authentieke herfst sfeer.