

PUMPKIN PIE (POMPOENTAART)

Land: Amerikaans

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 taart (10 stukjes)

Bereidingstijd: 50 minuten + 1,5 uur koelen + 80 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART (10 STUKJES)

Voor de bodem

- 1 el pumpkin spices (of speculaaskruiden)
- 250 gram bloem
- 50 gram poedersuiker
- 120 gram koude boter
- 1 ei

Voor de vulling

- 500 gram flespompoen
- 500 ml melk
- 3 eieren
- 1 vanillestokje (of 1 tl vanille extract)
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker

extra nodig

- staafmixer
- springvorm met een diameter van ongeveer 24 cm
- deegroller
- blindbakvulling

WAT GA JE DOEN

Zeef de bloem, pumpkin spices en poedersuiker boven een grote kom. Voeg een snuf zout toe.

Snijd de koude boter in blokjes en voeg ook toe, net als het ei. Kneed met je handen of een mixer tot alle ingrediënten samenkomen en je een mooie en compacte deegbal hebt. Wikkel in vershoudfolie of een theedoek en leg een uurtje in de koelkast.

Ondertussen kun je vast verdergaan met de vulling. Schil de flespompoen en verwijder draden en pitten. Snijd in blokjes. Snijd het vanillestokje in de lengte door. Schraap de zaadjes met een mesje uit het vanillestokje. Breng de pompoenblokjes samen met de melk, basterdsuiker, het vanillestokje en de zaadjes in een pan aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat op laag vuur

ongeveer een half uur pruttelen tot de pompoen helemaal zacht is en je er met een mesje zo doorheen glijdt. Verwijder het vanillestokje. Pureer de pompoenmelk met een staafmixer helemaal glad tot er geen klontjes meer inzitten. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en vet de randen in met boter of olie. Bestrooi een schoon aanrecht met een beetje bloem. Haal de deegbal uit de koelkast en rol op het bebloemde aanrecht met een deegroller uit tot een ronde lap. De lap moet iets groter zijn dan je bakvorm, zodat je ook de randen kunt bekleden. Rol de deeglap over je deegroller (dan scheurt hij minder snel bij het optillen) en rol af boven je bakvorm. Druk het deeg goed aan tegen de bodem en de randen en snijd eventuele overhangende stukjes af. Plaats de springvorm terug in de koelkast voor ongeveer 20-30 minuten.

Verhit de oven voor op 180°C.

Haal de springvorm uit de koelkast. Bedek de taartbodem met bakpapier en stort hier de blindbakkvulling op. Bak de taartbodem met blindbakkvulling 15 minuten in de oven. Haal de blindbakkvulling en het bakpapier uit de taart en bak de bodem dan nog 10 minuten zonder de blindbakkvulling. Haal uit de oven en zet opzij. Verlaag de oventemperatuur naar 160°C.

Klop de drie eieren door de (enigszins) afgekoelde pompoenvulling. Giet de vulling op de taartbodem.

Bak de taart zo'n 50-55 minuten in de oven tot de vulling gestold is. Het is normaal dat de vulling nog wel 'wiebelig' is als de taart uit de oven komt. Laat de taart op het aanrecht verder afkoelen, bewaar hem daarna in de koelkast.