

Smeuïge pompoentaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

pompoenpuree:

500 gram pompoenen (in blokjes gesneden - zonder schil en pitten)
1 scheutje water
1 snuifje zout
175 gram blonde suiker
250 ml room
150 ml melk
2 eieren
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel nootmuskaat (geraspt)
slagroom (extra, om op te kloppen)

Bereidingswijze

1. **Bekleed een taartvorm met het deeg. Neem een vel bakpapier en leg dit erbovenop. Bestrooi met bakparels (of gedroogde bonen) en zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het vel bakpapier en de bakparels. Laat nog 10 minuten bakken.**

2. **Maak de pompoenpuree: doe de pompoenblokjes in een diepe pan en giet er een scheutje water bij. Breng aan de kook en voeg een snuifje zout toe. Laat net zo lang koken tot alle blokjes zacht zijn. Giet af door een zeef en schep terug in de pan. Mix glad met een staafmixer.**

3. **Meng in een kom de pompoenpuree met de suiker, de room, de melk, de eieren, het kaneelpoeder en de nootmuskaat. Klop tot een smeuïg mengsel. Giet dit in de taartbodem.**

4. **Zet 45 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.**

5. **Laat volledig afkoelen en serveer met toefjes slagroom.**