



Amerikaanse Pecan pie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

90 gram ongezouten roomboter (op kamertemperatuur + extra om in te vetten)
1 eierdooier
1 1/2 eetlepels volle melk
25 gram fijne suiker
snuifje zout
175 gram bloem

Voor de vulling:

250 gram pecannoten
30 gram ongezouten roomboter
3 eieren
130 gram ahornsiroop
60 gram fijne suiker
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Mix de boter tot hij zacht is en voeg al mixend de eidooier, de melk, de suiker en het zout toe. Kneed hier vervolgens kort de bloem door tot het een homogeen deeg vormt. Maak er een bal van en laat het deeg 30 minuten verpakt in plasticfolie rusten in de koelkast.
- 2.** Bewaar zo'n 40 hele noten voor de decoratie. Hak de rest van de pecannoten in grove stukken. Smelt de boter en laat afkoelen. Klop de eieren los in een mengkom. Meng hier de ahornsiroop, de boter, de fijne suiker en het vanille-extract onder en klop tot een glad mengsel.



- 3.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Kneed het deeg na het rusten eerst een paar keer met de handen om het wat soepeler te maken. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg dan uit tot 3 à 4 mm dik. Vet een lage taartvorm van ongeveer 22 cm doorsnee in met wat boter en bekleed met het deeg. Snij overhangend deeg af, maar doe dit ruim zodat je een klein randje extra deeg overhoudt. Vouw die deegrand onder het deeg, zodat de bovenrand iets dikker is. Knijp de taartrand om de centimeter in, zodat er een soort golfmotief ontstaat.
- 4.** Leg de gehakte noten in de taartbodem. Giet er de vulling op en werk af met de hele noten.
- 5.** Bak de pecan pie in ongeveer 35 minuten gaar. Laat iets afkoelen en dien op.