

Pumpkin Pie

Voor het deeg:

- 300 gram tarwebloem
- 50 gram suiker
- een snuf zout
- 300 gram koude boter
- een eidooier

Meng suiker, zout en eidooier door de bloem en voeg de in blokjes gesneden koude boter toe. Kneed snel een mooi samenhangend deeg. Rol er een bal van, inpakken in vershoudfolie en leg een paar uur in de koelkast om te rusten.



Voor de vulling:

- 500 gram oranje pompoen
- een halve liter slagroom
- 2 eieren
- 3 eidooiers
- 200 gram lichtbruine basterdsuiker
- een snuf zout
- een eetlepel kaneel
- een eetlepel gemberpoeder
- een theelepel kardemompoeder

Snij de pompoen in stukken (niet schillen, wel wassen) en kook in 15 minuten gaar in een beetje water tot de stukken goed zacht zijn. Giet af en laat 10 minuten afkoelen. Doe alle ingrediënten samen in de keukenmachine, of gebruik een staafmixer om alles tot een glad papje te malen. Als het goed is ruikt en smaakt het papje heerlijk.

Voor de taart:

Verwarm de oven voor op 250 graden. Beboter een taartvorm (ronde, lage vorm of een springvorm) en bestuif met bloem.

Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit met een deegroller tot zo'n halve cm dikte. Rol de lap deeg voorzichtig over de deegroller en rol af over de taartvorm, druk zachtjes aan en snijd de overhangende randjes weg. Schenk de vulling in de taart en zet in de hete oven. Draai na 10 minuten de oven terug naar 160 graden en laat de taart nog ongeveer 40 minuten bakken. Prik in de vulling met een satéprikker, als die er droog uitkomt is de vulling goed.

Af laten koelen en serveren met lobbij geslagen slagroom.



www.eetcafevandekook.nl