



Desserten

Belgische pompoenwafels met kaneelmascarpone

Voor 6 personen.

Ingrediënten

300 gram pompoenen (vruchtvlees)
1 snuifje nootmuskaat (geraspt)
snuifje gemberpoeder
80 milliliter appelsap
300 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
1 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
2 theelepels kaneel (gemalen)
4 eieren
60 gram suiker
250 milliliter melk
230 milliliter karnemelk
60 milliliter plantaardige olie
1 theelepel vanille-extract

Voor de crème

250 gram mascarpone
2 eetlepels room
2 eetlepels suiker
1/2 theelepel kaneelpoeder
poedersuiker (om te bestrooien)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het pompoenvruchtvlees in partjes, verdeel ze over een vuurvaste vorm en kruid ze met gember en nootmuskaat. Giet het appelsap erbij.

Laat de pompoen 25-30 minuten bakken in de oven, neem de pompoen er vervolgens uit en laat even afkoelen. Pureer vervolgens fijn met de staafmixer.

Vermeng bloem, bakpoeder, bicarbonaat, kaneel en zout in een kom. Scheid de eieren. Klop de eiwitten samen met de helft van de suiker stijf. Roer de eierdooiers met de resterende suiker tot een witte crème. Roer er dan de

afgekoelde pompoenpuree, melk, karnemelk, olie en vanille-extract doorheen. Verwerk er geleidelijk de bloem in en vermeng alles tot een dik vloeibaar deeg. Voeg indien nodig nog een beetje bloem of botermelk toe. Schep er ten slotte het opgeklopte eiwit voorzichtig onder. Bak wafels van het beslag.

Roer de mascarpone glad met de room, de suiker en het kaneelpoeder. Breng de crème op smaak en strooi er kaneelpoeder over. Zeef wat poedersuiker over de pompoenwafels en serveer ze telkens met een lepel kaneelmascarpone-crème.

