



Desserten

Halloween pompoentaart

Voor 6 personen.

Ingrediënten

420 gram pompoenblokjes
munt (enkele takjes)
340 milliliters gecondenseerde melk (ongezoete)
1 eetlepel poedersuiker
40 gram bruine suiker
100 gram roomkaas
1 pak kruimeldeeg
100 gram suiker
2 eieren
1/2 theelepel gemberpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
snuifje nootmuskaat
zout

Bereidingswijze

Kook de pompoenblokjes gaar in licht gezouten water. Giet af en pureer ze met een staafmixer. Laat volledig afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg. Mix de pompoenpuree met de gecondenseerde melk, eieren, suiker, bruine suiker, de drie specerijen en een snuf zout tot een smeug beslag. Giet het beslag in de taartvorm en zet 1 uur in de oven.

Haal de taart uit de oven, haal uit de vorm en laat op een rooster volledig afkoelen. Meng de poedersuiker onder de roomkaas en schep de icing in een spuitzak met kleine mond. Versier de taart door er met de icing een spinnenweb op te tekenen. Zet de taart voor het serveren een half uurtje in de koelkast. Werk af met de munt.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

