



Desserten

Pompoentaart met pecannoten

Voor 6 personen.

Ingrediënten

400 gram pompoenblokjes
240 milliliters volle melk
120 gram suiker (lichtbruin)
2 theelepels speculaaskruiden
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram pecannoten
2 eetlepels ahornsiroop

Bereidingswijze

Breng in een hoge kookpot de pompoenblokjes, melk, suiker en speculaaskruiden aan de kook. Laat deze gedurende 30 minuten op een matig vuur zachtjes pruttelen. Roer regelmatig. Haal van het vuur en mix tot een glad en fluweelzacht mengsel. Laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Neem een taartvorm en rol het deeg uit. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Leg er een vel bakpapier bovenop, vul met bakparels of droge rijst en zet 10 minuten in de oven.

Verwijder de bakparels of droge rijst en laat de bodem volledig afkoelen.

Verlaag de temperatuur van de oven tot 160 °C. Hak de helft van de pecannoten fijn. Strooi de gehakte pecannoten over de taartbodem.

Kluts de eieren en voeg ze bij het pompoenmengsel. Roer goed. Schenk het mengsel over de gehakte noten en bestrooi met de rest van de noten. Besprenkel met ahornsiroop en zet de taart vervolgens 30 minuten in de oven. Serveer met extra ahornsiroop.

