

POMPOENTAART MET PISTACHE

Ingrediënten (1 taart met een doorsnede van 20 cm)

200 gram bloem

150 gram suiker

2 tl bakpoeder

¼ tl bakingsoda

¼ tl zout

250 gram pompoen gepoft (flespompoen of hokkaido)

1 sinaasappel (alleen de rasp)

1 tl gember

1 tl speculaaskruiden

½ tl nootmuskaat

2 st ei

60 gram zure room

125 ml zonnebloemolie

75 gram pistachenoten gebrand

Ingrediënten glazuur

150 gram roomkaas

60 gram poedersuiker

70 gram slagroom

1 cm gember geraspt

75 gram pistachenoten gebrand en grof gehakt

Deze pompoentaart is het beste te vergelijken met een carrotcake of een kruidcake. Lekker kruidig, warme smaken en een extra bite door de pistachenoten. Je kunt de pistachenoten gemakkelijk vervangen voor walnoten of pecannoten, deze smaken ook heerlijk in combinatie met pompoen. Zorg ervoor dat je ruim tijd neemt om je pompoen van tevoren te poffen. Deze heeft minimaal 45 minuten nodig om volledig gaar te worden.

Bereiding

- *Vorbereitung: Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius hetelucht en leg hierin de pompoen op een rooster. Gaar de pompoen in 45 minuten en laat afkoelen op een rooster*
- Doe voor de taart alle ingrediënten in een grote kom en voeg als laatste de afgekoelde en geprakte pompoen toe
- Roer goed door met een spatel en giet het mengsel in een ingevette bakvorm met een doorsnede van 20cm
- Bak de taart in het midden van de oven op 175 graden Celsius hetelucht in 50 minuten gaar
- Check of de taart gaar is van binnen met een satéprikker, als hij er schoon uit komt, is hij goed.
- Voor het glazuur: roer de roomkaas glad met een spatel of de vlinder van je keukenmachine.
- Voeg hieraan de slagroom en de poedersuiker toe en mix met een garde of mixer het tot een dik glazuur.
- Voeg geraspte gember toe en spatel door.
- Verdeel het glazuur over de afgekoelde taart en strooi hierover de gehakte pistachepitjes.

Recept door: Loraine de Jonge

EatBakeLove.nl