

lekker zoete pompoentaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 pompoen (klein)
250 gram petit beurrekoekjes
1 handvol hazelnoten (fijngemalen)
5 eetlepels boter (gesmolten)
100 gram bruine suiker
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
1⁄2 theelepel nootmuskaat
1 snuifje zout
1 theelepel vanille-extract
2 eieren
2 deciliter kokosroom
1 handvol pecannoten
2 deciliter volle room (grof gesneden)

Bereidingswijze

1. **Wikkel de pompoen in aluminiumfolie en zet deze 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen in de folie. Halveer de pompoen, verwijder de pitjes en schraap het vruchtvlees uit de helften. Mix het vruchtvlees glad in de blender of met een staafmixer. Laat eventueel een uurtje uitlekken door een kaasdoek in een zeef, mocht het vruchtvlees erg vochtig zijn.**

2. **Mix de petit-beurrekoekjes tot kruimels in de keukenrobot. Meng met de hazelnoten en de boter. Blend nog even kort door, tot alles gemengd is. Druk het mengsel in een met bakpapier beklede taartvorm van 24 cm doorsnede.**

3. **Meng de bruine suiker met het kaneel- en gemberpoeder, de nootmuskaat, het zout en het vanille-extract.**

4. **Voeg de eieren, 400 g van het pompoenmengsel en de kokosroom toe. Klop tot een homogeen mengsel en druk dit door een fijnmazige zeef. Giet in de taartvorm en zet 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

5. **Laat volledig afkoelen en werk dan af met opgeklopte room en wat extra grof gesneden pecannoten.**