



## **ZOETE POMPOENTAART**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Frankrijk**

**Gang: Dessert**

**Hoeveelheid: 12 personen**

**Tijd: 2 uur**

### **Ingrediënten deegbodem:**

- 250 gram patentbloem, plus wat extra om te bestuiven
- 50 gram poedersuiker
- 125 gram ongezouten, koude boter, in kleine blokjes
- 1 groot ei, geklutst
- een scheutje melk
- zonnebloem, om de springvorm mee in te vetten

### **Ingrediënten vulling:**

- 500 gram muskaatpompoen, geschild, zonder zaadjes en in blokjes van 2 cm
- 500 ml volle melk
- 200 gram lichtbruine, fijne tafelsuiker
- 1 vanillestokje, in de lengte gesplitst, de zaadjes eruit geschraapt
- 2 grote eieren, geklutst

### **Ingrediënten garnering:**

- 200 ml crème fraîche

### **Extra benodigheden:**

- deegroller
- springvorm Ø 25 cm
- staafmixer
- bakpapier
- vershoudfolie

### **Bereiding deegbodem:**

- Zeef het deeg en de poedersuiker in een ruime mengkom.
- Werk de boter met de deeghaak op lage snelheid door het bloem/suikermengsel tot er een kruimelige consistentie ontstaat.
- Voeg het ei en de melk toe en kneed het geheel tot een gladde bal. Kneed niet te lang door, want dat veroorzaakt een taaie bodem in plaats van een kruimelige krokante bodem.
- Stuif wat bloem op een schoonwerkblad. Leg de deegbal er op en bestuif deze ook met wat bloem.
- Druk de bal uit tot een dikke platte schijf en bestuif rondom met wat bloem.
- Wikkel de schijf in vershoudfolie en plaats deze een half uur in de koelkast.
- Vet de springvorm in met een beetje olie.
- Bestuif een schoon werkblad en je deegroller met wat bloem.
- Rol het deeg uit tot het een dikte heeft van ongeveer 5 mm.
- Bestrooi de deeglap nogmaals met bloem en wikkel hem om de deegroller.
- Rol het deeg boven de springvorm af.
- Druk het deeg goed in de vorm. Ook in de randen.
- Snijd het overlappende deeg met een scherp mes er af.
- Prik met een vork gaatjes in het deeg.
- Dek het deeg af met vershoudfolie en plaats deze 30 minuten in de vriezer.

### **Bereiding vulling 1:**

- Doe de melk, pompoen, suiker en het vanille stokjes (stokje + zaadjes) in een diepe pan en zet deze op matig vuur.
- Breng het al roerend aan de kook en draai, zodra het kookt, het vuur heel laag. Het roeren is belangrijk, anders loop je het risico dat het aanbrandt.
- Laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen, terwijl je het regelmatig door roert.
- Leg er nu een deksel op de pan en laat nog eens 15 minuten zachtjes pruttelen totdat de pompoen zacht en gaar is.
- Haal de pan van het vuur en verwijder het vanillestokje.
- Pureer het pompoenmengsel met een staafmixer tot een glad en fluweelzacht mengsel.
- Leg een stuk vershoudfolie op het oppervlak van de vulling en laat het geheel afkoelen. De vershoudfolie voorkomt velvorming.

### **Bereiding bodem in de oven:**

- Warm je oven voor op 180°C (hete lucht).
- Haal ondertussen de bodem uit de vriezer en leg een stuk bakpapier in de springvorm. Zorg dat deze ook goed in randen gedrukt wordt.
- Vul de bodem met ongekookte rijst of rauwe bonen en plaats hem 10 minuten "blind" in de voorverwarmde oven.
- Haal het bakpapier met de rijst/bonen er uit. Deze kun je bewaren voor een volgende keer als je "blind" gaat bakken.
- Zet de bodem terug in de oven en bak deze ongeveer 10 minuten tot het deeg stevig en bijna koekachtig is.
- Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.
- Verlaag ondertussen de temperatuur van je oven naar 150°C (hete lucht).

### **Bereiding vulling 2:**

- Verwijder de vershoudfolie van de afgekoelde vulling.
- Voeg de 2 geklutste eieren toe en alles nogmaals met de staafmixer goed door elkaar.
- Schenk het mengsel in de deegbodem en zet de taart ongeveer 30 minuten in de oven die ondertussen 150°C is.
- De vulling hoort aan het oppervlak gestold te zijn, maar van binnen nog een beetje lobbijg.
- Laat de taart volledig afkoelen.
- Serveer de taart met een lepel crème fraîche

*Bon appétit!*

06-10-2025