



Pompoentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	8
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

200 g bloem
1 tl zout
100 g boter, koud
2 el suiker
½ citroen, schil
1 ei

Voor het deeg bloem en zout met elkaar mengen. De boter in kleine stukjes snijden en met de bloem kneden tot een kruimelige massa ontstaat. De overige ingrediënten toevoegen en het mengsel snel tot een homogeen deeg mengen. Het deeg 30 minuten afgedekt koud zetten.

Het deeg vervolgens op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot een cirkel met een dikte van ca. 4 mm. De vorm bekleden met bakpapier. Het deeg in de voorbereide vorm leggen.

500 g pompoenpuree, butternut of Hokkaido
100 g rietsuiker
3 eieren
200 g roomkaas
1 tl kaneel, gemalen
½ tl gemberpoeder
¼ tl kruidnagel, gemalen
¼ tl kardamom, gemalen
1 snufje nootmuskaat, gemalen

Alle ingrediënten met elkaar mengen. De kruiden kunnen naar smaak gedoseerd worden.

De vulling op het voorbereide deeg in de vorm gieten.

De vorm op de glazen schaal in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 10 Mins | PowerPlus level 3

PizzaPlus 220 °C gedurende 13 Mins





Tips

Voor de pompoenpuree kan de pompoen in blokjes gesneden in de stoomoven worden gegaard. Als alternatief kan ook kant-en-klare pompoenpuree uit blik worden gebruikt.

Lekker met pruimensorbet.

Accessoires

Glazen schaal

Glazen vorm ø26 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

