

## Pompoentaart (taartbodem) / Pumpkin Pie Case



### Voor het bruine suikerdeeg

250 gram bloem, plus extra  
snufje zout

150 gram boter, gekoeld en geraspt  
2 eetlepels zachte lichtbruine suiker  
2 vrije uitloop bio-eidooiers

2 eetlepels ijskoud water  
2 theelepels citroensap  
1 eetlepel melk  
1 eetlepel fijne suiker  
geklopte slagroom

### Zo maak je het deeg

Doe de bloem in een grote kom en voeg er een snufje zout aan toe.  
Rasp de koude boter en wrijf het met je vingertoppen in de de bloem.  
Blijf wrijven tot je alleen heel kleine stukjes boter ziet.

Voeg de bruine suiker toe en roer tot het gemengd is.  
Maak een kuiltje in het midden van het mengsel en doe de eidooiers er in.  
Voeg ook het ijskoude water en citroensap toe en meng tot het deeg klontert.

Kneed het deeg heel voorzichtig in +/- 20 seconden glad.  
Vorm het deeg in een schijf, pak het in en leg minstens 2 uur in de koelkast.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkblad,  
Snij een kwart van het deeg af en leg het apart.

Rol het resterende deeg uit tot 2-3mm dikte en bekleed de taartvorm ermee. Snij overtollig  
deeg weg met een scherp mes,  
Prik gaatjes in de bodem met een vork, zet het deeg 20 minuten in de koelkast.

### Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

## Pompoentaart (taartbodem) / Pumpkin Pie Case

Rol het overgebleven deeg ook uit tot een dikte van 2-3 mm.  
Steek er decoratieve blaadjes uit en zet ze in de koelkast tot ze nodig zijn.

Leg aluminiumfolie in het deeg en vul met droge bonen (of ongekookte rijst).  
Bak de taartbodem +/- 20 minuten, tot de randen goudbruin worden.  
Verwijder folie en bonen en bak +/- 4 minuten om de bodem te laten drogen.

Pak de deegblaadjes erbij en strijk een beetje water op de onderkant.  
Druk de blaadjes rondom op de rand van de taartbodem.  
Strijk een beetje melk op de blaadjes en bestrooi ze met fijne suiker.

Schenk de pompoenvulling voorzichtig in de taartbodem.  
Zet de taartbodem plusminus 25-30 minuten terug in de oven.  
Wacht tot de vulling net is gestold met een lichte wiebel in het midden.

Laat de taart afkoelen naar kamertemperatuur voor je de taart aansnijdt.

### **Serveer de pompoentaart met slagroom**

## Pompoentaart (taartbodem) / Pumpkin Pie Case



### For the brown sugar pastry

250g plain flour, plus extra

a pinch salt

150g butter, chilled and grated

2 tablespoons soft light brown sugar

2 free-range organic egg yolks

2 tablespoons ice-cold water

2 teaspoons lemon juice

1 tablespoon milk

1 tablespoon caster sugar

### To make the pastry

Put the flour in a large bowl and add a pinch of salt.

Grate the cold butter and rub it into the flour with your fingertips.

Keep rubbing until you only see very small specks of butter.

Add the brown sugar and stir until combined.

Make a well in the center of the mixture and add the egg yolks into it.

Add the ice cold water and lemon juice.

Mix from the middle outward using a fork, until the dough comes together.

Knead the dough very gently for +/- 20 seconds until smooth.

Shape the dough into a disc, wrap it up and refrigerate for at least 2 hours.

Place the dough on a lightly floured work surface,

Cut off a quarter of the dough and set it aside.

Roll out the remaining dough to 2-3mm thickness, line the baking tin with it.

Trim away any excess dough with a sharp knife,

Prick holes in the base with a fork and refrigerate it for 20 minutes.

### Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

## Pompoentaart (taartbodem) / Pumpkin Pie Case

Roll out the reserved dough to 2-3 mm thickness.  
Cut or stamp out decorative leaf shapes and chill until needed.

Line the pastry case with foil and fill with dried beans (or uncooked rice),  
Bake for about 20 minutes, until it is starting to turn golden at the edges.  
Remove foil and beans and cook for about 4 minutes more to dry out the base.

Brush the underside of each pastry leaf shape with a little water.  
Arrange around the edge of the pastry case.  
Brush the top of the leaves with a little milk and sprinkle with caster sugar.

Carefully pour the pumpkin mixture into the pastry case and return to the oven for 25-30  
minutes, until the filling is just set with a slight wobble in the middle.  
Leave the pie to cool at room temperature before slicing.

**Serve the Pumpkin Pie with whipped cream**