

Pompoentaart-vulling / Pumpkin Pie Filling



Boodschappenlijstje

een pompoen, geschild en in 2,5 cm stukjes
2 grote vrije-uitloop bio-eieren, plus 1 dooier
75 gram donkerbruine basterdsuiker

3 theelepels peperkoekkruiden
275 ml slagroom

Zo maak je de pompoentaart-vulling

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C Hetelucht

Leg de pompoenstukjes op een bakplaat, dek ze af met folie en rooster ze gaar.
Dit duurt ongeveer 20-30 minuten, afhankelijk van je pompoen.

Druk de gekookte pompoen in een grove zeef, zodat overtollig water eruit komt.
Zet het opzij om af te koelen en pureer met de hand of in een keukenmachine.

Klop de eieren en dooier lichtjes samen in een grote kom.
Doe de suiker, kruiden en room in een pan en breng het mengsel tegen de kook.
Klop het snel met de garde om alles door elkaar te mengen.

Giet het mengsel over de eieren en klop het nog even kort door.
Voeg de pompoenpuree toe en blijf even roeren, zodat alles goed gemengd is
Laat de taartvulling helemaal afkoelen.

Bewaar de taartvulling afgedekt in de ijskast tot de taartvorm klaar is

Pompoentaart-vulling / Pumpkin Pie Filling



Shopping list

450g pumpkin, peeled, cut into 2.5 cm pieces
2 large free-range organic eggs, plus 1 yolk
75 grams of dark brown caster sugar

3 teaspoons gingerbread spices
275 ml whipped cream

How to make Pumpkin Pie Filling

Pre-heat the oven to 200°C/180°C Fan

Place the pumpkin chunks on a baking tray, cover with foil and roast until tender. This will take about 20-30 minutes, depending on your pumpkin.

Press the cooked pumpkin in a coarse sieve, to extract any excess water. Set aside to cool before blending in a food processor, or mashing by hand to a pureé.

Lightly whisk the eggs and extra yolk together in a large bowl.
Place sugar, spices and cream in a pan, bring to simmering point.
Give it a quick whisk to mix everything together.

Then pour the mixture over the eggs and whisk it again briefly.
Now add the pumpkin puree, still stirring to combine everything thoroughly.
Allow the Pumpkin Pie filling to cool completely.

Cover the Pumpkin Pie filling and store it in the fridge until the pie case is ready