



PUMPKIN PIE (POMPOENTAART)

BODEM (ZANDTAARTDEEG)

- 80 gram suiker
- 160 gram boter
- 225 gram bloem
- half ei
- snufje zout

VULLING

- 500 gram pompoenpuree (roosteren n oven / koken met weinig water + pureren)
- 175 gram lichtbruine basterdsuiker
- 250 ml slagroom
- 150 ml melk (halfvol of vol, beide kan)
- 2 eieren
- 1 el pumpkin spice ([recept](#))

Taartbodem bakken met blindbakvulling 20 minuten in de oven op 180 graden. Daarna 10 minuten zonder blindbakvulling

Ondertussen de vulling ingrediënten samenvoegen tot een egaal geheel.

Vulling in (nog warme) bodem gieten en daarna 45 min op 160 graden in de oven (let op dit is kouder dan het bakken van de bodem).

Taart is klaar als de het midden van de taart nog een beetje wiebelig is..