

Glutenvrije pompoentaart

12 stukken



enige ervaring gewenst

tot 30 Min.

**Ingrediënten:****Voor de bodem:**

Blender
Kom
Taartvorm
Zeef
Rasp
70 g pompoenpitten
30 g Dadels - gedroogd en ontpit
70 g boter
250 g gepelde, gemalen amandelen
1 ei
½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder

Voor de vulling:

400 g pompoen - Hokkaido
geraspte sinaasappelschil van 1
sinaasappel
15 g gember
400 g Griekse yoghurt (mager)
4 eieren
90 ml agavesiroop
1 eetl. maïzena

1 Voor de bodem:

Maal voor de bodem de pompoenpitten en de dadels fijn in een blender. Kneed dit samen met de boter (in kleine stukjes gesneden), de gemalen amandelen, het ei en het bakpoeder in een kom. Verspreid het deeg gelijkmatig in een bakvorm en zet deze vervolgens in de koelkast gedurende ongeveer 20 minuten om vast te worden.

2 Voor de vulling:

Was de pompoen, snijd deze in kleine stukjes en kook ze gedurende ongeveer 10 minuten in kokend water. Giet het water af. Schil de gember en rasp deze fijn. Pureer de gekookte pompoen samen met de geraspte sinaasappelschil, de gember, de yoghurt, de eieren, de agavesiroop en de maïzena.

3 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 150 °C
Heteluchtoven: 125 °C

4 Verspreid het pompoenmengsel op de bodem en bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven gedurende ongeveer 50 minuten. Laat deze afkoelen voor het serveren.**Baktijd: 50 minuten**



Dr. Oetker n.v

Tip from the Test Kitchen

- Als de bovenkant van de cake te bruin wordt voordat de 50 minuten voorbij zijn, bedek dan de cake met bakpapier gedurende de rest van de baktijd.

