



Pumpkin pie

Op zoek naar het perfecte Pumpkin spice-recept? Deze zelfgemaakte pumpkin pie heeft een heerlijke gekruide pompoenvulling en schattige pompoentjes van botercrème. Perfect voor Halloweenfeestjes of gezellige herfstdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Bavaois Natural 150g

F54335
5,25 €



FunCakes Mélange d'Épices Pumpkin Spice 35g

F56595
4,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pumpkin Spice 100g

F56600
6,15 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Teddy Brown 30g

F44270
3,65 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé 30x30cm pk/50

F83465
4,49 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



FunCakes Billes de Cuisson en Céramique 600g

F83225
10,19 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #4B

02-0-0159
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



Patisse Moule à Charnière Céramique Ø26cm

P03314
16,19 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Sloffenbodem
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois
- FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice
- FunCakes Smaakpasta Pumpkin Spice
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Kleurstofgel Oranje
- FunCakes Kleurstofgel Teddy Brown
- 450 g pompoenblokjes
- 205 g ongezouten boter
- 300 ml slagroom
- 185 ml water
- 175 g bruine basterdsuiker
- 4 eieren (ca. 200 g)
- Snufje zout

Benodigheden

- Wilton Cake Release Spray 200ml
- FunCakes Vellen Bakpapier
- FunCakes Keramische Bakbonen
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Spuitmond Open Ster #4B
- Wilton Spuitmond Open Ster #6B
- Keramische taartvorm zoals Patisse Keramische Springvorm Ø26cm

Stap 1: Maak de perfecte taartbodem

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Koekjes & Taartbodem met 1 ei en 155 g ongezouten boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.

Stap 2: Bereid de taartbodem voor

Kneed het gekoelde deeg tot het soepel is en rol het uit tot het groot genoeg is om in de keramische taartvorm te passen. Vet de taartvorm goed in en leg eventueel een rond stuk bakpapier op de bodem. Leg het deeg in de vorm en snijd overtollig deeg langs de rand weg met een scherp mes. Bewaar de bodem in de koelkast totdat je deze nodig hebt.

Stap 3: Maak de pompoenvulling

Splits 3 eieren. Kook de pompoenblokjes tot ze zacht zijn, giet ze af en laat ze volledig afkoelen. Prak de pompoen fijn en meng deze met de FunCakes Kruidenmix Pumpkin Spice, 175 g zachte bruine basterdsuiker, 3 eidooiers en 100 ml slagroom tot een glad mengsel.

Stap 4: Spatel de eiwitten erdoor

Klop de 3 eiwitten met een snufje zout stijf. Spatel de eiwitten voorzichtig door het pompoenmengsel, zodat het mengsel luchtig blijft.

Stap 5: Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 6: Bak de taart

Verfrommel een vel bakpapier en leg dit op de taartbodem. Vul de Patisse taartvorm met FunCakes Keramische Bakbonen en bak de bodem ongeveer 10-15 minuten blind. Haal de bodem uit de oven en verwijder voorzichtig het bakpapier en de bakbonen. Verdeel het pompoenmengsel gelijkmatig over de bodem en bak de taart nog 40 minuten. Laat de taart na het bakken op het aanrecht afkoelen en zet hem daarna in de koelkast.

Stap 7: Maak de kleuren voor de botercrème

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercrème met 125 ml water en 150 g ongezouten boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kleur een kleine hoeveelheid botercrème donkerbruin met FunCakes Kleurstofgel Teddy Brown. Verdeel de overige botercrème over twee porties. Kleur één portie oranje en de andere heel lichtbeige met de FunCakes Kleurstofgels.

Stap 8: Voeg de bavaroislaag toe

Klop 200 ml slagroom tot zachte pieken. Bereid 50 g FunCakes Mix voor Bavarois met 60 ml water en spatel dit samen met wat FunCakes Smaakpasta Pumpkin Spice door de opgeklopte slagroom. Verdeel de bavarois over de bovenkant van de taart en laat deze opstijven in de koelkast.

Stap 9: Spuit de laatste decoraties

Doe de donkerbruine botercrème in een spuitzak en knip een klein puntje van de spuitzak af. Voorzie twee spuitzakken van spuitmond #4B en #6B en vul deze met de oranje en beige botercrème. Spuit kleine pompoentjes rondom de buitenrand van de taart. Gebruik de donkerbruine botercrème om op elke pompoen een klein steeltje te spuiten. Strooi een beetje hazelnoot crunch over het midden van de taart.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.