Herfstige pompoentaart met roomkaas frosting

Ingrediënten

300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
165 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
220 g (gram) Zonnebloemolie
1.5 tl (theelepels) Vanille extract
450 g (gram) Pompoenpurree
360 g (gram) Bloem
1.5 el (eetlepels) Bakpoeder
3 tl (theelepels) Kaneel
1.5 tl (theelepels) Gemberpoeder
1 tl (theelepels) Nootmuskaat
1 tl (theelepels) Zout
600 g (gram) Poedersuiker
150 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
300 g (gram) Roomkaas
Kleurstof - Oranje
60 g (gram) Chocolade (puur, melk of een combinatie)
1 el (eetlepels) Glucosestroop
Zwart fondant

Keukenspullen

Keukenmachine
Paletmes (klein)
Taartkarton
Flexibele deegschraper
Boter of bakspray om mee in te vetten
2 Stuk(s) Tulband bakvorm (1.5 l)
Muffin en cupcake bakvorm

1. Pompoentaart bakken

Verwarm de over voor op 160 °C en spray de bakspray in de tulband bakvormen en één vakje van de cupcake bakvorm.

Doe de **kristalsuiker (300 g)** en de **eieren (5 stuks)** in de kom van een keukenmachine en mix het voor ongeveer 5 minuten op middelmatige snelheid tot het licht en luchtig is.

Voeg de **olie (220 g)** en de **vanille (1.5 tl)** toe en mix dit ongeveer een halve minuut. Voeg de **pompoenpuree (450 g)** toe en mix nog een halve minuut.

Doe de **bloem (360 g)**, **bakpoeder (1.5 el)**, **kaneel (3 tl)**, **gemberpoeder (1.5 tl)**, **nootmuskaat (1 tl)** en het **zout (1 tl)** in een kom en roer dit door elkaar. Zet de mixer op de laagste stand en voeg deze droge ingrediënten langzaam toe aan het ei/pompoenmengsel.

Verdeel het beslag over de twee tulband bakvormen + het vakje van de cupcake bakvorm en zet deze in de voorverwarmde oven voor ongeveer 55 tot 60 minuten. Contoleer of de cakes gaar zijn door een satéprikker in de cakes steken, komt deze er schoon uit, dan is het gaar. De cupcake zal na ongeveer 25 minuten gaar zijn.

Laat de cakes volledig afkoelen voordat deze gelost worden.

Snijd de eventuele bolling van de onderkant van de cakes af, zodat beide cakes een platte onderkant hebben.

2. Roomkaas frosting maken

Doe de **poedersuiker (600 g)** en de **roomboter (150 g)** in de kom van de keukenmachine en mix tot het goed gemengd is en licht van kleur.

Voeg de **roomkaas (300 g)** toe en mix tot alles goed gemengd is (mix niet te lang).

Voeg tot slot de **oranje kleurstof** toe tot de frosting de gewenste kleur heeft.

3. Modelleer chocolade bereiden

Smelt de **chocolade (60 g)** au bain marie.

Voeg de **glucosestroop (1 el)** toe als de chocolade volledig is gesmolten en roer het snel en goed door tot alles is vermengd en steviger wordt. Pas op! Roer niet te lang, anders gaat de olie scheiden van de chocolade.

Leg de chocolade op een stuk plastic folie en druk het plat. Dek het af met plastic folie en laat het een uurtje rusten op kamertemperatuur.

4. Pompoentaart opbouwen

Zet 1 tulbandcake met de platte kant naar boven op een taartkarton.

Smeer een laagje roomkaas frosting op de platte kant en zet de tweede tubandcake er met de platte kant naar beneden op, zodat er een vorm van een pompoen ontstaat. Plaats de cupcake in het gat van de tulband.

Smeer de cakes helemaal af met een dun laagje roomkaas frosing en zet de taart vervolgens een kwartier in de koelkast.

Breng een tweede dikkere laag roomkaas frosting aan op de buitenkant van de cake. Maak met een klein paletmes soort van inkepingen rondom de taart (van boven naar beneden) en breng juist wat extra frosting aan op de stukjes waar geen inkeping zit. Op deze manier ontstaat de vorm van een pompoen.

Strijk de frosting mooi glad met behulp van een flexibele scraper (het is mogelijk om zelf een scraper te knippen van bijvoorbeeld een deksel van een yoghurtemmertje). Van onder naar boven over de bolle delen met de scraper en de inkepingen met het paletmes.

Maak van de modelleerchocolade een steeltje en zet deze in het midden bovenop de pompoen.

Vorm van **zwart fondant** de ogen, de neus en de mond en plak deze op de taart.