Pompoen meringue taart

Ingrediënten

1 Kg Flespompoen
1 Stuk(s) Vanillestokje
825 g Suiker (fijne)
50 ml Water
300 g Bloem
2 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Zout
200 g Roomboter (in blokjes)
1 Stuk(s) Ei
2 el (eetlepels) Water
200 g Eiwit
75 g Poedersuiker
85 g Water
50 g Pure chocolade

Keukenspullen

Pan
Staafmixer
Keukenmachine
Huishoudfolie
Springvorm Ø24 cm
Mengkom
1 Stuk(s) Patisse suikerthermometer 40 - 200°C
Crème Brûlée brander
Deegroller
Spatel

1. Pompoenjam bereiden

Ontdoe de **flespompoenen (1 kg)** van de zaden, schil de pompoenen en snijd in blokjes. Halveer het **vanillestokje (1 stuk)** en schraap het merg eruit. Doe de stukjes flespompoen met de **suiker (400 g)**, het vanillepulp en het **water (50 ml)** in een pan en breng aan de kook. Laat dit inkoken tot de pompoen gaar is en het vocht verdampt.

2. Harde Wenerdeegbodem maken

Meng de **bloem (300 g)** met de **suiker (100 g)**, het **kaneel (2 tl)** en wat **zout (snufje)** in de mengkom. Voeg de **boter (200 g)**, het **ei (1 stuk)** en **water (koud) (2 el)** toe en kneed tot een soepel wenerdeeg. Laat het wenerdeeg in plastic folie ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm in de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C). Vet de taartvorm in met wat boter, olie of bakspray. Rol vervolgens met een deegroller het harde wenerdeeg uit tot ongeveer 3 mm dikte en bekleed daarmee de taartvorm. Bak de harde wener bodem in ongeveer 20 minuten in de oven en laat de bodem daarna afkoelen.

3. Taartdecoratie maken

Klop het **eiwit (200 g)** in een vetvrije kom op met de **poedersuiker (75 g)**.

Doe de **suiker (325 g)** en het **water (85 g)** in een pannetje en kook tot 121°C. Wanneer de suikersiroop op ongeveer 118°C is, zet je de mixer in de kom weer aan. Schenk hierna de suikerstroop langzaam bij het eiwit terwijl de mixer blijft draaien. Blijf mixen tot het schuim is afgekoeld, de kom voelt dan nog wel wat warm aan. Smelt de **pure chocolade (50 g)** au bain-marie of in de magnetron en smeer de bodem van harde wener daarmee in. Laat even afkoelen. Schep de pompoenjam royaal over op de chocolade en deegbodem. Bedek vervolgens de jam met een flinke laag eiwitschuim en maak pieken met een spatel. Brand de het eiwitschuim af met de crème crûlée brander.

1. Pompoenjam bereiden

Ontdoe de **flespompoenen (1 kg)** van de zaden, schil de pompoenen en snijd in blokjes. Halveer het **vanillestokje (1 stuk)** en schraap het merg eruit. Doe de stukjes flespompoen met de **suiker (400 g)**, het vanillepulp en het **water (50 ml)** in een pan en breng aan de kook. Laat dit inkoken tot de pompoen gaar is en het vocht verdampt.

2. Harde Wenerdeegbodem maken

Meng de **bloem (300 g)** met de **suiker (100 g)**, het **kaneel (2 tl)** en wat **zout (snufje)** in de mengkom. Voeg de **boter (200 g)**, het **ei (1 stuk)** en **water (koud) (2 el)** toe en kneed tot een soepel wenerdeeg. Laat het wenerdeeg in plastic folie ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm in de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C). Vet de taartvorm in met wat boter, olie of bakspray. Rol vervolgens met een deegroller het harde wenerdeeg uit tot ongeveer 3 mm dikte en bekleed daarmee de taartvorm. Bak de harde wener bodem in ongeveer 20 minuten in de oven en laat de bodem daarna afkoelen.

3. Taartdecoratie maken

Klop het **eiwit (200 g)** in een vetvrije kom op met de **poedersuiker (75 g)**.

Doe de **suiker (325 g)** en het **water (85 g)** in een pannetje en kook tot 121°C. Wanneer de suikersiroop op ongeveer 118°C is, zet je de mixer in de kom weer aan. Schenk hierna de suikerstroop langzaam bij het eiwit terwijl de mixer blijft draaien. Blijf mixen tot het schuim is afgekoeld, de kom voelt dan nog wel wat warm aan. Smelt de **pure chocolade (50 g)** au bain-marie of in de magnetron en smeer de bodem van harde wener daarmee in. Laat even afkoelen. Schep de pompoenjam royaal over op de chocolade en deegbodem. Bedek vervolgens de jam met een flinke laag eiwitschuim en maak pieken met een spatel. Brand de het eiwitschuim af met de crème crûlée brander.