Pompoencake met cream cheese

Ingrediënten

150 g (gram) Cranberries (vers)
100 ml Sinaasappelsap
500 g (gram) Pompoen (bv. Hokkaido)
4 Stuk(s) Ei
200 ml Olijfolie
200 g (gram) Witte basterdsuiker
280 g (gram) Bloem
2 el (eetlepels) Speculaaskruiden
5 g (gram) Gemberpoeder
15 g (gram) Bakpoeder
1 snufje(s) Zout
400 g (gram) Roomkaas
2 el (eetlepels) Poedersuiker

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Tulbandvorm
Hakmolen
Spuitzak (met spuitmondje)

1. Voorbereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (Elektrische oven 180 graden/ hetelucht 170 graden). Vet de tulbandvorm in met bakspray.

Verwarm de **cranberry's (150 g)** in het **sinaasappelsap (70 ml)**, zodat ze zacht worden. Laat dit ongeveer 10 minuten op een laag pitje staan. Laat ze daarna uitlekken in een zeef.

Schil ondertussen de **pompoen (500 g)** en halveer deze. Verwijder de pitten en snijd de pompoen in kleinere stukken. Hak de pompoen fijn in de hakmolen van de staafmixer.

> **Geen hakmolen?**
> Je kunt de pompoen ook raspen als je geen hakmolen hebt.

2. Het beslag maken

Doe de **pompoen (150 g)**, samen met de **4 eieren**, **olijfolie (200 ml)** en **suiker (200 g)** in een kom. Mix dit kort door. Meng in een andere kom de **bloem (280 g)**, **bakpoeder (15 g)**, **speculaaskruiden (2 el)** en een **snufje zout.**

Doe het bloemmengsel bij het pompoenmengsel en mix alles kort, maar goed door. Schep als laatste de uitgelekte cranberry's erdoor en giet het beslag in de tulband. Bak de tulband in ongeveer één uur gaar. Test dan met een satéprikker of de taart gaar is, zoniet, laat 'm dan nog 10 minuten langer in de oven staan.

3. Versieren

Stort de tulband na ongeveer 10 minuten op een rooster en laat deze afkoelen. Snijd de tulband met een broodmes horizontaal doormidden.

Mix de **roomkaas (400 g)** los met een beetje **poedersuiker**. Schep als laatste er wat **sinaasappelsap (30 ml)** doorheen. Schep de cream cheese in een wegwerpspuitzak en versier de, inmiddels afkoelde, bovenkant. Spuit de rest van de cream cheese op de onderste helft en leg voorzichtig de bovenkant erop. Zo weet je zeker dat je genoeg hebt voor bovenkant. En kies vooral een spuitmondje die jij mooi vindt.

Bewaar de pompoentulband in de koelkast.