

3^e prijswinnaar Fairtrade Receptenwedstrijd
Stichting Pioniers van de Toekomst - najaar 2020
Recept ingezonden door: Gerry Bollen

Variatie poezen pompoentaart

Stap 1:

200 gr tarwebloem

140 gr roomboter

75 gr kristalsuiker Wereldwinkel

1 biologisch ei

2 theel kaneel

Snuf zout

Gemalen kruidnagel

Gemalen komijnzaad

Alles mengen in een kom met behulp van kneedhaken mixer. Bol deeg maken en in de koelkast leggen.



Stap 2:

2 kleine pompoenen

10 dadels

1,5 dl biologische volle melk

Pompoen schillen en in kleine stukjes snijden

Dadels zonder pit in kleine stukjes snijden

Alles in een pannetje doen en aan de kook brengen. Dit ongeveer 25 min. laten sudderen op een lage stand. Regelmatig roeren. Met staafmixer pureren.

Stap 3:

Klein blikje kokosmelk Wereldwinkel

80 gr pandanrijst Wereldwinkel

2 eetl kristalsuiker Wereldwinkel

1 biologisch ei

Een snufje zout

Melk aan de kook brengen. Rijst toevoegen en snufje zout en suiker toevoegen.

Weer aan de kook brengen, eidooier toevoegen en 12 min. zachtjes laten doorkoken.

Regelmatig roeren.

Eiwit stijf mixen. Eiwit en rijstebrij door elkaar scheppen.

2 Elstar appels schillen en in plakjes snijden.

Stap 4:

Vorm van ongeveer 25 centimeter doorsnee invetten en bodem en opstaande randje met 90% van het deeg bedekken.

Pompoen puree verdelen over de bodem.
Daarover de luchtige rijstebrij verdelen.
Appelpartjes in de rond langs de vormrand verdelen.
Poes in het midden boetsen met 2 halve amandeltjes voor de ogen
Alles met geroerde eimengsel bestrijken.

Stap 5:
45 minuten in de hete lucht oven temperatuur 190 graden. Op zicht na ongeveer 10 minuten bedekken met aluminiumfolie.

De taart is uit eigen fantasie gecreëerd en met weinig suiker, met veel producten uit de Wereldwinkel en fruit uit de eigen streek.

De smaak is verrassend. Een krokante bodem en een zachte kern van pompoen en rijstebrij van kokosmelk. En het frisje van de appels.

De poes moest er op om dat zij ook zo verrassend zijn en heerlijk.

Eet smakelijk!