

POMPOENTAART GEITENKAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

4 

Voor het deeg

- 180 g bloem
- 70 g Amandelbroyage (35 g amandelmeel/35 g poedersuiker)
- 125 g boter
- 1 ei
- 7,5 g zout
- 12 g water

Voor de vulling

- 275 g pompoen in blokjes gesneden
- 100 g yoghurt
- 100 g ei
- 100 g geitenkaas
- 5 g Bresc Knoflookpuree
- 1 g fijngesneden dragon
- 15 g cheddar geraspt
- peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Meng voor het deeg de bloem, de amandelbroyage, de boter, 1 ei, zout en water. Kneed tot een homogene massa. Laat 1 nacht rusten in de koelkast.

Leg een vel boterpapier in de bakvorm. Rol het deeg uit ter grootte van de bakvorm. Leg het deeg over de vorm. Druk het deeg rustig op de bodem en tegen de wand. Snijd eventueel het overtollige deeg weg (niet noodzakelijk). Leg opnieuw een vel boterpapier op het deeg. Vul de taartvorm met bakbonen. Bak het deeg blind af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten. Meng de yoghurt met het ei, knoflookpuree, dragon en cheddar tot een homogene massa. Roer er de blokjes pompoen onder en giet de massa op de taartbodem. Snijd de geitenkaas in stukjes en verdeel over de vulling. Bak gaar in een voorverwarmde oven van 120°C.