Glutenvrije pompoentaart

Ingrediënten

30 g (gram) Dadel (zonder pit)
70 g (gram) Pompoenzaadje
250 g (gram) Amandelen
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
5 Stuk(s) Ei
1 Stuk(s) Pompoen (bv. Hokkaido)
90 ml Agavesiroop
15 g (gram) Gember
1 tl. (theelepels) Maisbloem
1 Stuk(s) Sinaasappelrasp
400 g (gram) Griekse yoghurt

Keukenspullen

Blender
Pan
Springvorm Ø24 cm
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 125°C) en vet de springvorm in.

Maak de bodem door de **pompoenzaadjes (70 g)** en **dadels (30 g)** in de blender te malen.

Kneed dit samen met de **boter (70 g)**, **amandelen (250 g)**, **ei (1 stuks)** en **bakpoeder (0,5 zakje**) in een beslagkom.

2. Pompoentaart maken

Verdeel de bodem gelijkmatig over de ingevette springvorm. Dek af en zet het voor ongeveer 20 minuten in de koelkast.

Was in de tussentijd de **pompoen (1 stuks)**, snijd in kleine stukjes en kook de pompoen gedurende 10 minuten. Daarna kun je het water afgieten.

Pel en rasp de **gember (15 g)**. Pureer de gekookte pompoen, geraspte **sinaasappelschil (1 stuks)**, gember, **yoghurt (400 g)**, **eieren (4 stuks), agavesiroop (90 ml)** en **maisbloem (1 el)** in de blender.

Verdeel het pompoenmengsel over de bodem en bak de taart in het midden van de oven in 50 minuten gaar. Serveer lauwwarm.

> Te bruin?
> Word de bovenkant te bruin? Leg er dan een bakpapiertje op of aluminiumfolie.