

## 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 brûlée brander.