



Pecan pie

Klassieke Amerikaanse notentaart met een knapperige bodem en een kleverige, zoete pecanvulling. Onmisbaar op de feesttafel tijdens de eindejaarsdagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	55'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- 200 gr gepelde pecannoten
- 3 eieren
- 150 gr lichtbruine suiker
- 150 ml glucosestroop of ahornsiroop
- 40 gr boter, gesmolten
- 1 kl vanille-extract
- 1 snufje zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht 160 graden).
2. Bekleed een taartvorm van ongeveer 23 cm diameter met het kruimeldeeg. Druk het deeg goed aan tegen de zijkanten en snij het overtollige deeg af. Prik de bodem meermaals in met een vork en zet de vorm minstens 15 minuten in de koelkast.
3. Klop de eieren los in een ruime kom. Voeg de lichtbruine suiker, de glucosestroop of ahornsiroop, de gesmolten boter, het vanille-extract en het snufje zout toe. Roer tot een glad en homogeen mengsel.
4. Verdeel de pecannoten gelijkmatig over de koude deegbodem.
5. Giet het eimengsel voorzichtig over de noten. De noten drijven vanzelf naar boven tijdens het bakken en vormen zo een mooie bovenlaag.
6. Schuif de taart in de voorverwarmde oven en bak 50 tot 55 minuten. De vulling is gaar wanneer ze grotendeels gestold is maar het midden nog licht veert bij aanraken. Dek de taart de laatste 15 minuten losjes af met aluminiumfolie als de bovenlaag te snel kleurt.
7. Haal de taart uit de oven en laat haar volledig afkoelen op een rooster. De vulling stijft verder op tijdens het afkoelen en moet volledig koud zijn voor het aansnijden.

Tip

Laat de taart minstens 2 uur afkoelen voor het aansnijden. Een te warme vulling loopt uit en geeft geen mooie snede. De taart kan ook de avond voordien gebakken worden en bewaard worden op een koele plaats.

Lekker met

Serveer met een lepel lichtgeklopte room of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Een glas bourbon of een kop zwarte koffie past uitstekend bij de zoete, nootachtige smaken van deze taart.