

10-10-2017

Kookavond

Tortino di zucca con crema di noci e balsamico (Pompoenpudding met crème van balsamico azijn en noten)

Nodig:

- Voor de puddinkjes: 300gr pompoenblokjes (ontpit en zonder schil), 150ml room, 80gr suiker, 3 eieren, 1 mespunt kaneel
- Voor de dressing: 75gr pecannoten of okkernoten, 10 lepels ingedikte balsamicoazijn.

Zo maak je het:

- Kook de pompoen gaar in kokend water of stoom de pompoenblokjes gedurende 15 min. in de stoom- of microgolfoven.
- Giet daarna het water af en laat de pompoen afkoelen.
- Meng de suiker met de eieren en klop beiden op tot een schuimig geheel, voeg de room als ook de kaneel aan toe en meng alles goed door mekaar.
- Plet de pompoenblokjes tot moes en voeg deze toe aan het mengsel, meng alle ingrediënten goed door mekaar en giet daarna de bereiding in kleine ronde vuurvaste potjes.
- Zet de potjes in een ovenschaal die je vult met water, de potjes moeten 2/3 onderstaan met water.
- Zet de schaal in een voorverwarmde oven van 180°C, bak de potjes op bain-marie gedurende 35 min. op 180°C in de oven.
- Eenmaal klaar, laat je de potjes nog een 5-tal min. in de oven staan vooraleer ze eruit te nemen. Laat de potjes afkoelen in hun ovenschaal met water tot ze volledig afgekoeld zijn.
- Hak de noten fijn en voeg nadien de balsamicosirop toe. Meng goed door mekaar tot je een dikke vaste substantie bekomt.
- Serveer de pompoenpuddinkjes met de dressing erover geserveerd.

Dit recept is auteursrechtelijk beschermd

Bron: Isabella's Italiaanse Winter