**Een herfstige pompoentaart**

Benodigheden:

- 140 G tarwebiscuits

-100 G Boter

-60 G amandelmeel

-500 G pompoenpuree\*

- 400 G gecondenseerde melk

- 175 G bruine suiker

- 3 eieren

- 1 snufje zout

-2 tl speculaaskruiden

Werkwijze:

Bekleed een bakvorm met bakpapier. Maal de koekjes fijn  (in een keukenmachine, hakmolen of in een goed gesloten plastic zakje en er vervolgens op slaan met een deegroller). Smelt de boter en amandelmeel. Druk het amandelkoekmengsel in de springvorm en zet het in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng de overige ingredienten en giet in de taartvorm. Bak de taart 10 minuten in de oven. Schakel daarna terug naar 180 graden en bak nog 35 minuten.

Benade deze taart als een cheesecake, dus laat 'm eerst helemaal afkoelen op het aanrecht en dan minimaal 4 uur in de koelkast.

\* Allereerst moet je pompoenpuree hebben. Deze moet je zelf maken. Het is heel simpel: hak een pompoen in blokjes. Kook de blokjes gaar. Pureer de pompoen. De pompoenpuree moet nu het overige vocht kwijt dus laat je het in een finee zeef boven een bak uitlekken. Nu heb je pompoenpuree!