



## Hartige cake met kabocha en kurkuma

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 90 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 kokosolie, om in te vetten
- 🍷 40 g gepelde pompoenpitten
- 🍷 200 g bloem
- 🍷 1½ tl bakpoeder
- 🍷 1 tl kurkumapoeder
- 🍷 ¾ tl grof zeezout
- 🍷 ½ tl garam masala
- 🍷 2 eieren, op kamertemperatuur
- 🍷 2 el ahornsiroop
- 🍷 1 tl vanille-extract
- 🍷 150 g suiker + 2 el suiker
- 🍷 120 ml koudgeperste kokosolie, iets verwarmd om hem vloeibaar te maken
- 🍷 240 ml gepureerde geroosterde kabocha (blik)

**MATERIAAL:** bakpapier, cakevorm 20 cm lang

### ZO MAAK JE HET:

1. Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 175 °C.
2. Vet de bodem en wanden van het cakeblik in met kokosolie.
3. Bekleed de bodem en lange kanten met een vel bakpapier, laat aan iedere kant een stuk van ongeveer 5 cm overhangen en zet het bakblik opzij.
4. Verdeel de pompoenpitten over een kleine bakplaat met opstaande rand en rooster ze 5 tot 7 minuten, schud ze halverwege de bereidingstijd, tot ze goudbruin en opgezwollen zijn en gaan 'poppen'.
5. Zet ze opzij om af te koelen.
6. Klop in een grote kom de bloem, het bakpoeder, de kurkuma, het zout en de garam masala door elkaar.
7. Zet de kom opzij.
8. Klop in een andere grote kom de eieren los.
9. Voeg de ahornsiroop, het vanille-extract en 150 g suiker toe en klop 30 seconden krachtig tot het mengsel glad en iets dikker is.
10. Schenk langzaam, al kloppend, de kokosolie erbij tot hij volledig is opgenomen.
11. Roer de gepureerde kabocha erdoor en klop tot een glad mengsel (een paar stukjes zijn oké).
12. Maak een kuiltje in het midden van het bloemmengsel en schenk hier het kabocha-mengsel in.
13. Klop voorzichtig tot een glad beslag zonder droge plekken.
14. Spatel de pompoenpitten erdoor.
15. Schep het beslag in het geprepareerde cakeblik en strijk de bovenkant glad.
16. Bestrooi het beslag met de overgebleven 2 el suiker.
17. Bak de cake 55 tot 65 minuten tot de bovenkant gerezen en gescheurd is en een prikker die in het midden wordt gestoken er schoon uit komt.
18. Laat de cake minstens 20 minuten afkoelen in het bakblik.
19. Steek een schilmesje of paletmes langs de korte zijanten tussen de cake en het bakblik.
20. Gebruik het bakpapier om de cake uit het bakblik te tillen en laat hem volledig afkoelen op een taartrooster.
21. De cake is, goed verpakt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 4 dagen houdbaar.

\* De kabocha (Japanse pompoen) is een compacte, donkergroene winterpompoen met dieporanje vruchtvlees. Hij staat bekend om zijn rijke, zoete smaak die doet denken aan zoete aardappel en kastanje. Dankzij de textuur is hij ideaal voor soepen, curry's en ovenschotels.

**BRON:** [okoko.nl](https://www.okoko.nl)



