



## **Pita od bundeve**

### *Pompoencake*

400 gr. vruchtvlees van pompoen  
80 gr. boter  
180 gr. bloem  
120 gr. suiker  
2 eieren  
1 pakje droge gist  
125 gr. stevige yoghurt  
1 tl. kaneel  
poedersuiker

Schil de pompoen, verwijder het zaad en snij het vlees in blokjes. We hebben er 400 gr. van nodig. Doe de blokjes samen met een paar el. water in een pan en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat het afgedekt rustigjes gaan tot het pompoenvlees helemaal zacht is.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C. Vet een cake/taartvorm in met boter en bestrooi het met wat bloem. Keer de vorm even om om de overtollige bloem kwijt te raken.

Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf. Meng de boter met de suiker en de eierdooiers. Klop het tot een vloeibare massa. Meng er dan de gekookte pompoen, yoghurt, kaneel, bloem en gist door. Schep er het stijf geslagen eiwit door en giet het mengsel in de taartvorm.

Schuif de pompoentaart in de voorverwarmde oven en bak hem in ongeveer 40 minuten gaar. Laat hem wat afkoelen en bestrooi de taart rijkelijk met poedersuiker.