



⌚ ± 1.5 uur

 10 personen



We zijn gek op zon en terrasjes, maar als je van bakken houdt biedt de herfst ook weer zoveel heerlijke smaken! Noten bijvoorbeeld. In deze pecan pie schittert –de naam zegt het al– de heerlijke pecannoot in de hoofdrol. Je roostert de noten even in de oven voor je ze verder verwerkt, dat haalt die heerlijke smaak nog verder naar boven. In het recept hebben we golden syrup gebruikt. Dat lijkt een beetje op stroop, maar smaakt veel subtieler. Toffee-achtig, omschrijven de kenners en je kunt je voorstellen dat dat een hemelse match is met noten. Lees snel verder voor ons pecan pie recept en ga lekker aan de slag!

- 170 gram + 1 eetlepel Molen de Hoop Patentbloem;
- 55 gram fijne kristalsuiker;
- 200 gram Lyle's golden Syrup Knijpfles;
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 300 gram pecannoten;
- 1 theelepel kaneel;
- Patisse Quichevorm Losse Bodem Hoge Rand Silver-Top Ø20cm;
- Brand New Cake Bakspray;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 230 gram ongezuuten roomboter;
- 2 snufjes zout;



- 2 eieren, maat M.

Recept

Het roosteren van de pecannoten:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
3. Verdeel de pecannoten over de bakplaat.
4. Rooster de noten 8 à 10 minuten in de oven.
5. Haal de bakplaat uit de oven en laat de noten afkoelen.
6. Leg 40 noten apart en snijd de overige pecannoten in grove stukken.
7. Smelt 100 gram roomboter in een pannetje en laat deze lichtbruin worden.
Tip! De boter moet niet te donker zijn wanneer je hem van het vuur af haalt, want de boter kleurt nog bij.
8. Laat de gesmolten boter afkoelen.

Het maken van de bodem:

1. Mix met een mixer met deeghaken, 170 gram patentbloem, de kristalsuiker, 130 gram boter en een snufje zout door elkaar heen.
2. Kneed de ingrediënten op een middelhoge stand tot een samenhangend deeg.
3. Spray de bakvorm in met de bakspray.
4. Verdeel het deeg over de bodem en de zijkanten van de vorm.
5. Zet de bakvorm tot verder gebruik in de koeling.

Het maken van de pecan pie:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Klop de basterdsuiker met de eieren los in een kom.
3. Meng de golden syrup, snufje zout, kaneel, gesmolten boter en vanille extract door het eimengsel heen.
4. Klop de bloem door het beslag heen.
5. Pak de taartbodem uit de koelkast en verdeel de gehakte pecannoten erover.
6. Giet de vulling er overheen.
7. Verdeel de hele pecannoten over de vulling.
8. Bak de taart in 50 à 60 minuten gaar.
Tip! Check tussendoor of de bovenkant niet te donker wordt. Gebeurt dit wel? Leg er dan een stukje aluminiumfolie overheen.
9. Laat de taart volledig afkoelen en zet de pecan pie daarna in de koelkast.





Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Kan jij geen genoeg krijgen van taarten bakken en vind je het leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij ruim 500 taart recepten op onze blog hebben verzameld. Je vindt er [recepten voor het maken van cheesecakes](#), maar ook [recepten voor heerlijke slagroomtaarten](#). Ook [dit recept voor een fraisier](#) en [dit recept voor een monchou slof](#) zijn echt eens het proberen waard! [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte pecan pie aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke pecan pie gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Lyle's Golden Syrup Knijpfles 325gr. (Art.nr.: KW37788)
- 1 × Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 2 × Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Patisse Quichevorm Losse Bodem Hoge Rand Silver-Top Ø20cm (Art.nr.: 03557)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

