

Tikvenik, Bulgaarse pompoen/walnoot taart

Tikvenik, Bulgarian pumpkin/walnut pie



De boodschappen

- 800 gram verse of diepvries pompoenblokjes
- 225 gram bruine basterdsuiker
- 1 eetlepel kaneel
- 225 gram walnoten
- 450 gram filodeeg
- 50g boter

Tikvenik, Bulgaarse pompoen/walnoot taart

Tikvenik, Bulgarian pumpkin/walnut pie

Uit Bulgarije komt deze Tikvenik, een pompoen/walnoottaart die daar in de herfst en winter veel gegeten wordt. Met dit weer kun je deze taart gerust in nu eten.

Zo maak je Tikvenik

Stoom de pompoenblokjes zacht, giet ze over in een pan en stamp ze fijn.

Weeg suiker en kaneel af en roer het door de pompoen.

Zet de pan op en smelt de suiker, roer het door en zet het even opzij.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Ontdooi het filodeeg.

Hak de walnoten in kleine stukjes.

Smelt de boter op een laag pitje.

Leg het filodeeg overlappend in de lengte uit en strijk er boter op.

Roer de gehakte walnoten door het pompoenmengsel.

Schep de vulling in het midden van het deeg over de hele lengte.

Rol het deeg om de vulling in een lange cilinder.

Draai de cilinder in een springvorm van 20 cm, plak stukjes deeg waar het scheurt.

Bak de Tikvenik 10 minuten en zet de oven dan op 170°C.

Laat de taart 40 minuten bakken, dan eerst in de vorm op een rooster afkoelen.

Maak de rand van de springvorm los en laat de taart verder afkoelen.

Serveer de Tikvenik bij een glas muntthee of bij de koffie.

Tikvenik, Bulgaarse pompoen/walnoot taart

Tikvenik, Bulgarian pumpkin/walnut pie



Shopping list

- 800g fresh or frozen pumpkin cubes
- 225g brown sugar
- 1 tablespoon cinnamon
- 225g walnuts
- 450g filo dough
- 50g butter

From Bulgaria comes the Tikvenik, a pumpkin / walnut pie which Bulgarians eat often during autumn and winter. In this weather you can eat the pie just as well.

Tikvenik, Bulgaarse pompoen/walnoot taart

Tikvenik, Bulgarian pumpkin/walnut pie

How to make Tikvenik

Steam the pumpkin cubes soft then mash them.

Weigh the sugar and cinnamon and stir it into the pumpkin mash.

Heat the mixture to melt the sugar, stir it until combined and set it aside.

Preheat the oven to 220 ° C.

Defrost the filo dough, chop the walnuts fine and melt the butter on low heat.

Spread out the dough sheets lengthwise, brush with butter.

Stir the chopped walnuts into the pumpkin mixture.

Spoon a long line of filling in the middle of the dough.

Roll the dough around the filling in a long cylinder shape.

Coil the cylinder into a spiral in a 20 cm spring form, stick dough on tears.

Bake the Tikvenik 10 minutes then turn the oven to 170 ° C, bake for 40 minutes.

First let the pie cool in the springform on a wire rack.

Remove the rim of the springform and leave the pie to cool completely.

Serve the Tikvenik with a glass of fresh mint tea or a coffee.