



## Tarte tatin van peer met spekjes en kruidenkaas

**1 TARTE = 4 PORTIES**

⌚ 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 100 g magere spekreepjes
- 1 el arachideolie
- 2 el witte wijn
- 25 g pecan- of walnoten, grof gehakt
- 3 handperen, geschild, in dikke plakken
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 100 g roomkaas met kruiden, verkruimeld

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bak de spekblokjes licht krokant in een droge hete koekenpan.
3. Schep ze uit de pan.
4. Meng de olie, aangevuld met 1 el spekvet, met de witte wijn.
5. Giet dit mengsel over de bodem van een gietijzeren pan.
6. Strooi hierin de noten en de spekjes en leg daarop dakpansgewijs de plakjes peer.
7. Zet dit 5 minuten in het midden van de oven.
8. Haal de pan uit de oven.
9. Leg de deeglap over de peren.
10. Stop het deeg langs de randen van de vormpjes iets in.
11. Bak de taart in het midden van de oven in circa 12 minuten goudbruin en gaar.
12. Laat 10 minuten afkoelen en keer de taart met behulp van een schaal of bord om.
13. Serveer de taart bestrooid met de kaaskruimels.

**PAS OP!** De tarte is loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen.

#### ▪ Hoe bewaar ik de tarte tatin?

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

#### ▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

