



Tarte tatin van aardbeien

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak Koopmans Omgekeerde Appeltaart
- 95 g boter of margarine
- 250-500 g aardbeien
- 2 el schenkstroop
- 4 el water

MATERIAAL: gietijzeren pan, beslagkom met mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur: elektrisch 180° / hetelucht 170°
2. Smelt in een gietijzeren pan 20 gram van de boter.
3. Neem de pan van het vuur, roer de gesmolten boter even door, voeg daarna 2 volle el schenkstroop en 1 el water toe.
4. Roer met een houten lepel de karamelsausmix door tot een egale massa.
5. Maak de aardbeien schoon door de kroontjes er af te snijden en ze te halveren.
6. Verdeel de aardbeien over de karamelsaus.
7. Werk vanuit het midden en leg halve aardbeien in een spiraalvorm.
8. Klop de resterende 75 gram boter met de mixer in de beslagkom zacht en romig.
9. Voeg hieraan de Omgekeerde Appeltaartmix en 3 el water toe .
10. Meng alles kort door elkaar met behulp van de mixer tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat.
11. Gebruik hiervoor de middelste stand van de mixer.
12. Verdeel het kruimeldeeg over de aardbeien in de pan en druk het daarna goed aan.
13. Plaats de pan op het rooster in de voorverwarmde oven.
14. Bak de omgekeerde aardbeien tarte in ca. 40-45 minuten gaar.
15. Laat de tarte tatin minimaal 30 minuten in de vorm afkoelen.
16. Draai de taart met een schotel in één keer voorzichtig om.
17. Serveer de aardbeien tarte tatin met een bolletje roomijs.

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. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ **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: koopmans.com

