



## Tarte tatin van abrikozen en rozemarijn

**1 TARTE = 4 PORTIES**

⌚ 40 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 10 abrikozen
- 50 g suiker
- 2 el water
- 35 g gezouten roomboter
- 1 tl rozemarijn
- 1 pak bladerdeeg

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de abrikozen verticaal doormidden.
3. Doe de suiker in een tarte tatin pan, of in een gietijzeren pan (24cm) en voeg het water toe.
4. Laat de suiker op middelhoog vuur karamelliseren.
5. Dit duurt een minuut of 5. Let op: niet roeren in de pan, laat alles gewoon zijn werk doen.
6. Haal, als het geheel een mooie karamelbruine kleur heeft, je pan van het vuur.
7. Voeg de boter toe. Pas op, want het gaat spetteren en sissen.
8. Nu kan je wel roeren.
9. Zet de pan terug op het vuur, draai het vuur laag en voeg de rozemarijn toe.
10. Leg daarna de abrikozen in de pan.
11. Ze passen er waarschijnlijk niet allemaal in één keer in. Laat de abrikozen 5 minuten karamelliseren.
12. Draai ze halverwege om.
13. Voeg na het draaien ook eventueel resterende abrikooshelften toe, als dat nog past.
14. Ze moeten allemaal naast elkaar liggen en niet overlappen.
15. Leg de abrikozen nu in een mooi patroon met de bolle kant omlaag in je pan.
16. Rol de plakjes bladerdeeg uit tot één grote plak.
17. Leg dit op de abrikozen en pak de zijkanten in als een dekentje.
18. Prik met een vork her en der wat gaatjes in het deeg.
19. Bak de taart 25 minuten in de oven.
20. Haal daarna de taart uit de oven en laat hem 5 minuten afkoelen op een rooster.
21. Pak een groot bord en leg dit op de taartvorm.
22. Hou ze stevig tegen elkaar aangedrukt, terwijl je de pan voorzichtig omkeert.
23. Laat de taart nu op het bord eerst helemaal afkoelen, voordat je hem serveert

**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:** [onzefransekeuken.nl](http://onzefransekeuken.nl)

