



Tarte tatin van ananas en kardemom

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ananas, koelvers
- 175 g gezouten roomboter
- 250 g lichtbruine basterdsuiker
- 3 eieren
- 350 g keukenstroop
- 200 ml crème fraîche
- 225 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1½ tl gemberpoeder
- 2½ tl gemalen kardemom

MATERIAAL: gietijzeren pan, tarte tatin vorm, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de plakken van de koelverse ananas in stukjes van 5 à 8 cm lang.
3. Smelt 50 g boter met 125 g suiker in een gietijzeren pan op laag vuur.
4. Bak hier de plakken ananas - in 2 etappes - 1 minuut per kant en schep ze daarna op een schaal.
5. Schenk, als je alle ananas gebakken hebt, het uitgelopen sap uit de schaal terug in de pan en laat 3 minuutjes inkoken tot een dikkere siroop.
6. Vet een tarte tatin vorm in met een beetje boter en bekleed de bodem met een op maat geknipt stuk bakpapier.
7. Leg de warme plakjes ananas hierop en schenk de siroop erover.
8. Klop de rest van de roomboter met de rest van de suiker tot een luchtig mengsel met een mixer.
9. Klop vervolgens de eieren er één voor één doorheen.
10. Giet de stroop erbij en schep de crème fraîche in de kom.
11. Klop opnieuw goed.
12. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom.
13. Voeg gemberpoeder, gemalen kardemom en een snuf zout toe en schep alles met een spatel luchtig door elkaar.
14. Schep het beslag op de ananasplakjes en schuif de taart in de oven.
15. Bak de taart 55 minuten, maar let op - dek de taart na 30 minuten af met aluminiumfolie om te voorkomen dat de bovenkant te snel kleurt.
16. Haal de taart uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.
17. Leg vervolgens een bord over de vorm en keer, terwijl je de randen goed vasthoudt, de taart om.
18. Haal de vorm voorzichtig van de taart en verwijder het bakpapier van de bovenkant.
19. Laat de taart helemaal afkoelen, voordat je hem aansnijdt.

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 à 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

