



Tarte tatin van ananas met mangochutney en zure room

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 400 g verse ananasstukjes
- 170 g Patak's mangochutney ginger
- 1 rol vers bladerdeeg
- 20 g amandelschaafsel
- 125 g zure room

MATERIAAL: gietijzeren pan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verdeel de ananas over de gietijzeren pan en verdeel de chutney erover.
3. Rol het deeg uit, leg over de pan en snijd het overlappende deeg weg.
4. Duw het deeg losjes over de ananasvulling en bak de tarte tatin ca. 35 minuten in het midden van de oven.
5. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel in 3 minuten goudbruin.
6. Laat afkoelen op een bord.
7. Neem de taart uit de oven en laat 5 minuten rusten.
8. Leg een serveerschaal omgekeerd op de vorm en keer om.
9. Bestrooi de tarte tatin met het amandelschaafsel en serveer met de zure room.

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: ah.nl

