



Tarte tatin van appel en kaki

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 Sharon fruit
- 4 jonagold appels,
- 100 g roomboter
- 200 g fijne kristalsuiker
- snufje zout
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem een gietijzeren pan van Ø 28 cm.
3. Snijd de kakivruchten door midden.
4. Snijd de appel in kwarten.
5. Smelt de boter in de pan en voeg als deze gesmolten is de fijne kristalsuiker toe.
6. Roer goed door en voeg vervolgens de kakifruit toe met een snufje zout.
7. Roer goed door en laat het geheel op middelmatig vuur ongeveer een kwartiertje pruttelen.
8. Het geheel zal nu langzaam karamelliseren en donkerder gaan kleuren.
9. Ondertussen rol je de bladerdeeg uit. en rol het geheel uit tot 30 cm Ø.
10. Leg na een kwartiertje pruttelen de kaki partjes in een patroon, schik de appels er omheen.
11. En dek het geheel af met de lap bladerdeeg.
12. Het randje deeg dat nu 'teveel' is, stop je in de pan.
13. Doe dit ook met een houten lepel, want de karamel is heet!
14. Prik dan een paar gaatjes in het bladerdeeg en bak de tarte tatin in 25 à 30 minuten goudbruin in de oven.
15. Als de tarte tatin mooi gebakken is, haal je deze uit de oven en laat je hem 5 minuten afkoelen.
16. Leg vervolgens een groot bord op de tarte tatin en draai kieper het geheel in 1 vloeiende beweging om, zodat je de tarte tatin omgekeerd op het bord krijgt.
17. Serveer met 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: kookrooms.nl

