



Tarte tatin van appel en saffraan

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 Goudreinet of Elstar appels
- 150 g kristalsuiker
- 50 g ongezouten roomboter
- royale snuf saffraandraadjes
- 1 el oranjebloesemwater
- 1 tl kaneel
- ½ tl gemalen kardemom
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Week de saffraandraadjes in 1 el oranjebloesemwater, zodat de smaak en kleur goed vrijkomen.
3. Schil de appels, halveer ze en verwijder de klokhuizen.
4. Smelt de suiker en de boter voor de vulling in een gietijzeren pan op het fornuis.
5. Voeg de saffraan inclusief het weekvocht, kaneel en kardemom toe en laat de suiker zachtjes karamelliseren tot een goudbruine kleur.
6. Leg de appelhelften dicht tegen elkaar met de bolle kant naar beneden in de hete karamel.
7. Rol het deeg uit tot een cirkel die iets groter is dan de vorm.
8. Leg het deeg over de appels en stop de randen goed in.
9. Bak de taart circa 35 tot 40 minuten in de oven.
10. Haal uit de oven, laat kort afkoelen en stort de taart direct ondersteboven op een groot bord of schotel.
11. Laat 10 minuten afkoelen.
12. De tarte is gelijk klaar om te serveren, want lauwwarm smaakt hij het best.
13. Serveer met een bolletje vanille-ijs of een toef slagroom.

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: allthingsconsideredyummy.com

