



Tarte tatin van appel en tamarinde-kardemomkaramel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g suiker
- 150 g boter, op kamertemperatuur
- 1 ei
- 200 g bloem + extra om mee te bestuiven
- 50 g amandelmeel
- 6-8 kardemompeulen, zaadjes eruit, fijngestampt in de vijzel
- 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden, merg eruit geschraapt
- 3 el tamarinde
- 6 Elstar appels, geschild, zonder klokhuis, in kwarten
- 50 g pistachenootjes, grof gehakt

voor erbij

- vanille- of yoghurtijs, voor erbij

MATERIAAL: gietijzeren pan, huishoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Klop 50 g suiker door 100 g zachte boter.
2. Voeg het ei toe en klop erdoor.
3. Voeg de bloem, het amandelmeel en een snufje zout toe en kneed tot een samenhangend deeg.
4. Leg verpakt in huishoudfolie minstens 1 uur in de koelkast.
5. Verhit de rest van de suiker en 1 el water in een gietijzeren pan en wals de pan tot de suiker is opgelost en begint te karamelliseren.
6. Voeg de laatste 50 g boter, de kardemom, het vanillemerg en de peul, de tamarinde en een snuf zout toe en wals de pan tot alles is gemengd.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Neem de pan van het vuur, verwijder het vanillestokje en leg de appels met de bolle kant naar beneden in de karamel.
9. Neem het deeg uit de koelkast en rol op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ± 25 cm Ø.
10. Leg het deeg op de appels en stop de randen goed in.
11. Werk snel zodat het deeg niet te zacht wordt.
12. Kerf met een scherp mesje een stoomgaatje in het deeg.
13. Bak de tarte tatin in ± 30 minuten goudbruin en gaar in de oven.
14. Neem de pan uit de oven en leg er een bord op.
15. Stort de tarte tatin voorzichtig op een bord.
16. Bestrooi met de pistachenootjes en serveer met een bolletje ijs.

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: deliciousmagazine.nl

