



Tarte tatin van appel met cranberry

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g bloem
- 200 g boter, koud, in blokjes
- 1 eidooier
- 4 zoetzure appels
- 100 g suiker
- 1 vanillestokje
- 3 el cranberry's

MATERIAAL: gietijzeren pan, keukenmachine, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Maal in de keukenmachine de bloem met 100 gram boter tot grove kruimels.
2. Voeg geleidelijk een paar eetlepels ijskoud water en de eidooier toe en mix kort tot een glad deeg.
3. Vorm een bal van het deeg en verpak in folie.
4. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
5. Schil de appels, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis.
6. Verhit de rest van de boter met de suiker in een gietijzeren pan, tot de suiker is gesmolten en na enkele minuten goudbruin kleurt.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Snijd intussen het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit.
9. Roer het vanillemerg door de karamel.
10. Verdeel de cranberry's erover en leg de stukken appel met de bolle kant naar beneden erin.
11. Rol het deeg uit tot een lap die 4 cm groter is dan de pan.
12. Leg de deeglap voorzichtig over de appels en duw de randen naar onderen tussen de appels en de vorm.
13. Prik het deeg op een paar plekken in om luchtballen te voorkomen.
14. Bak de taart in het midden van de oven in circa 25 minuten goudbruin.
15. Laat een paar minuten buiten de oven afkoelen en keer dan voorzichtig met behulp van een platte schaal om.
16. Laat de taart afkoelen tot lauwwarm.

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: boodschappen.nl

