



Tarte tatin van appel met honing en amandel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 95 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 95 g ongezouten roomboter
- 2 el vloeibare honing
- 4 el water
- 330 g omgekeerde appeltaart bakmix
- 4 Elstar appels
- ½ el koek- en speculaaskruiden
- 1 el amandel schaafsel

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smelt 20 g boter en voeg de honing, 1 el water en de karamelsausmix uit het pak toe.
3. Roer door.
4. Verdeel de karamelsaus over de bodem van de gietijzeren pan.
5. Schil de appels, snijd in 4 partjes en verwijder het klokhuis.
6. Halveer elk partje en verdeel dakpansgewijs in een cirkel over de karamel.
7. Doe de rest van de boter samen met de bodemmix uit het pak, de rest van het water en de koek- en speculaaskruiden in een kom en mix ca. 3 minuten tot kruimelig deeg met een mixer.
8. Verdeel dit over de appel in de vorm en druk het daarna goed aan met de hand.
9. Bak de tarte tatin ca. 45 minuten in het midden van de oven.
10. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel in 3 minuten goudbruin.
11. Laat afkoelen op een bord.
12. Neem de taart uit de oven en laat 30 minuten afkoelen.
13. Pak de gietijzeren pan, leg een serveerschaal omgekeerd op de taart en keer om.
14. Bestrooi met het amandelschaafsel.

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](https://www.ah.nl)

