



Tarte tatin van appel met kaneel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g roomboter
- 260 g dessertsaus karamel
- 4 Elstar appels
- 2 tl kaneel
- 1 rol quiche- en taartdeeg, koelvers, 300 g
- 3 el cashew-pindamix met honing en zout, zak à 200 g

voor erbij

- crème fraîche
- vanille ijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Doe de boter en karamelsaus in de gietijzeren pan en laat smelten in de oven.
3. Schil intussen de appels en snijd in dunne partjes.
4. Schep om met de kaneel.
5. Neem de hete schaal uit de oven en leg de appelpartjes dakpansgewijs in de hete karamel.
6. Rol het taartdeeg uit en verwijder het bakpapier.
7. Leg het deeg over de appel en stop de randen in met behulp van een houten lepel.
8. Maak met een mes 3 insneden in het deeg.
9. Bak de tarte tatin in 25-30 min. onder het midden van de oven lichtbruin en gaar.
10. Hak intussen de noten grof.
11. Laat de taart 15 min. afkoelen.
12. Leg een schaal op de vorm en keer beide in 1 beweging om, zodat de taart uit de vorm komt.
13. Pas op voor de hete karamelsaus!
14. Bestrooi de tarte tatin met de noten.
15. Serveer met crème fraîche of een bolletje vanille-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.

▪ **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](https://www.boodschappen.nl)

