



Tarte tatin van appel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g ongezouten roomboter
- 100 g fijne kristalsuiker
- 1 el kraanwater
- 5 Elstar appels
- 230 g koelvers taartdeeg voor zoet of hartig

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de gietijzeren pan in met de boter.
3. Doe de suiker en het water in een steelpan en breng aan de kook.
4. Laat zachtjes koken tot een diepgoudbruine karamel.
5. Schenk de karamel in de pan.
6. Schil ondertussen de appels, snijd in kwarten en verwijder het klokhuis.
7. Leg met de bolle kant naar beneden op de karamel in de pan.
8. Leg het deeg over de appels, stop binnen de rand van de pan.
9. Bak de tarte tatin ca. 35 min. in het midden van de oven.
10. Neem uit de oven en laat 15 min. afkoelen.
11. Leg een schaal op de vorm en keer om, zodat de taart uit de pan komt.
12. Pas op, de nog vloeibare karamel is erg heet!

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

