



Tarte tatin van appels en abrikozenconfiture

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de karamel:

- 50 g water
- 150 g suiker
- 50 g glucose
- 70 g slagroom

voor het deeg:

- 175 g bloem
- 100 g koude boter
- 1 eidooier
- ijswater
- 7 Elstar of Jonagold appels
- Abrikozenconfituur, om te bestrijken

MATERIAAL: gietijzeren pan, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Zeef de bloem boven een kom.
2. Snijd de boter in blokjes en voeg toe.
3. Voeg de eidooier toe en snijd met 2 messen tot een kruimelig deeg.
4. Voeg druppelsgewijs ijswater toe en kneed alles tot een homogeen deeg; kneed niet langer dan nodig.
5. Druk het deeg plat, verpak het in vershoudfolie en zet koel weg tot gebruik.
6. Schenk het water in een gietijzeren pan en voeg de suiker en glucose toe.
7. Verwarm dit, maar roer niet in de pan.
8. Als de belletjes kleiner worden en het geheel begint uit te bruisen, is het bijna klaar.
9. Verwarm door tot het een karamelkleur krijgt.
10. Schenk voorzichtig de slagroom erbij, pas op, dit gaat borrelen als kokende lava en roer voorzichtig door elkaar.
11. Kook kort door, zodat het een stroperige karamel wordt.
12. Schil de appels en verwijder het klokhuis.
13. Snijd vervolgens de appels in 5 parten.
14. Leg de appelstukjes dakpansgewijs in 2 lagen op de karamel.
15. Druk goed aan.
16. Verwarm de oven voor op 220° boven- en onderwarmte.
17. Rol het deeg uit tot een dunne lap, iets groter dan de doorsnede van de pan en prik in met een vork.
18. Leg het deeg over de appels.
19. Stop de randen goed in en plaats de taart in het midden van de oven.
20. Verlaag de oventemperatuur naar 210 graden en bak de tarte tatin in circa 30 minuten goudbruin.
21. Plaats een ovenrooster op de gootsteen.
22. Neem de tarte tatin uit de oven en schenk voorzichtig het overtollige vocht uit de vorm boven de gootsteen.
23. Verwarm ondertussen de abrikozenconfituur met een scheutje water kort in een pannetje.
24. Keer de tarte tatin voorzichtig om met behulp van een schotel en leg het nog op het rooster boven de gootsteen, zodat al het overtollige vocht eruit kan.
25. Bestrijk met de abrikozenconfituur.
26. Serveer de tarte tatin liefst warm, lekker met een bol 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. 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: maxvandaag.nl

