



Tarte tatin van appels met rozijnen en sinaasappellikeur

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 80 g rozijnen geel
- 80 ml sinaasappellikeur
- 1 bio sinaasappel, rasp
- 100 g kristalsuiker fijn
- 20 g boter, in blokjes
- 4 handappels bijv. Braeburn, ongeschild, uitgeboord, elk in acht partjes gesneden
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- bloem om te bestuiven

voor erbij:

- slagroom, crème fraîche of ijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwarm in een kleine steelpan met deksel de rozijnen, likeur en sinaasappelrasp op matig vuur tot het kookpunt en laat een paar minuten koken.
3. De likeur kan vlam vatten, houd daarom het deksel bij de hand en dek de pan af om de vlammen te doven.
4. Neem van het vuur en laat de rozijnen 15 minuten wellen in de likeur.
5. Verwarm de suiker in de gietijzeren pan op laag vuur.
6. Schud de pan af en toe zodat de suiker gelijkmatig smelt.
7. Laat de suiker in 5-8 minuten roodbruin karamelliseren en houd hem daarbij goed in de gaten, zodat hij niet verbrandt en bitter wordt.
8. Leg de boterblokjes en appelpartjes in de pan zodra de suiker de gewenste kleur heeft gekregen, zonder te roeren of te schudden.
9. Sprengel de likeur met de rozijnen erover.
10. Neem de pan van het vuur.
11. Rol het deeg tot een lap en snijd er langs een bord een cirkel van 26 cm Ø uit.
12. Dek de vulling af met de deeglap en stop hem losjes in langs de rand.
13. Bak de tarte tatin ± 30 minuten tot het deeg goudbruin en knapperig is en de appels gaar zijn.
14. Laat de tatin 5 minuten rusten en stort hem omgekeerd op een schaal.
15. Serveer met slagroom, crème fraîche of 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: deliciousmagazine.nl

