



Tarte tatin van banaan

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 70 g ongezouten boter
- 150 g witte basterd suiker
- 4 bananen
- 1 citroen
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 1 ei

voor erbij

- vanille roomijs of crème fraîche

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de boter in een gietijzeren pan en laat op een laag pitje smelten.
2. Voeg de suiker al roerend toe.
3. Rasp de schil van de citroen en voeg ook toe aan de boter.
4. Blijf roeren.
5. De karamel begint te borrelen.
6. Haal de pan van het vuur als de karamel licht bruin begint te kleuren.
7. Snijd de bananen in plakjes en verdeel ze over de karamel totdat de hele bodem bedekt is met banaan.
8. Verwarm de oven voor op 180°C.
9. Leg het bladerdeeg op een werkvlak en leg daarop een bord van Ø 27 cm.
10. Snijd het deeg uit langs de rand van het bord.
11. Klop een eitje los en besmeer het bladerdeeg met ei en bestrooi het daarna met suiker.
12. Leg het bladerdeeg met de suikerkant bovenop de bananen en zorg dat de gehele vorm bedekt is met deeg.
13. Vouw de randen naar binnen.
14. Zet de taart 30 minuten, of tot het deeg mooi bruin is, in de voorverwarmde oven.
15. Leg een schaal op de pan en keer in één snelle beweging de pan en schotel om.
16. Let op de karamel is heel heet!
17. Laat even 10 minuten afkoelen.
18. Serveer de taart warm met een bolletje ijs of licht gezoete crème fraîche.

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: culy.nl

