



Tarte tatin van bananen en rum

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g suiker
- 2-3 bananen
- 2-3 el rum
- 1 el boter
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 1 vanillestokje
- ca. 200 g crème fraîche
- pinda's

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor: elektrisch 225°C / hetelucht 200°C / gas stand 4.
2. Karamelliseer in een gietijzeren pan de suiker met een scheutje water.
3. Pel de bananen en snijd ze in de lengte in dikke plakken.
4. Blus de karamel af met de rum en 1 el boter.
5. Neem van het vuur.
6. Leg de plakken banaan in de karamel.
7. Rol het deeg uit over de pan en snijd overtollig deeg af.
8. Bak het geheel 20-25 minuten in de oven.
9. Neem de tarte uit de oven en laat hem kort afkoelen.
10. Stort de taart omgekeerd op een schaal of bord.
11. Splits het vanillestokje en roer het merg door de crème fraîche.
12. Serveer de taart met de crème fraîche en de pinda's.

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: foodiesmagazine.nl

