



Tarte tatin van bittere citroen en honing

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 165 g fijne kristalsuiker
- 2 el water
- 4 citroenen, in dunne plakjes
- takjes citroentijm, om te serveren
- 90 g honing, om te serveren

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 240 °C (220 °C hetelucht).
2. Rol de bladerdeeg uit en gebruik een bord als sjabloon en snijd een ronde vorm van 28 cm uit het deeg.
3. Zet in de koelkast tot gebruik.
4. Doe de suiker en het water in een ronde gietijzeren pan van 21 cm Ø, op laag vuur en verwarm al roerend tot de suiker is opgelost.
5. Verhoog het vuur naar middelhoog en breng aan de kook.
6. Kook, zonder te roeren, 7-9 minuten of tot het licht goudbruin is.
7. Haal de pan van het vuur en schik de citroenschijfjes voorzichtig, licht overlappend, in de karamel.
8. Leg het deeg erop en vouw de randen naar binnen om de citroenschijfjes erin te stoppen.
9. Maak met een scherp mes 3 kleine inkepingen in het midden van het deeg.
10. Zet de pan op een rooster en bak 35-40 minuten of tot het deeg gerezen en goudbruin is.
11. Laat 2-3 minuten staan.
12. Maak de randen los met een mes.
13. Keer de taart voorzichtig om op een schotel.
14. Serveer warm, bestrooid met citroentijm en besprenkeld met honing.

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: homebeautiful.com.au

