



Tarte tatin van kersen met kokos

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g zoete kersen, diepvries, ontdooit
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 3 el gemalen kokos
- 6 flinke el suiker

voor erbij

- kokosroomijs of ander roomijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verwarm in een gietijzeren pan de suiker met 3 el water.
3. Roer tot een heldere siroop ontstaat.
4. Draai het vuur laag, roer nu niet meer en verwarm zachtjes tot een reebruine, egale karamel.
5. Leg er meteen de kersen in, en één laag.
6. Leg het deeg op de kersen en stop tussen de kersen en de rand goed in.
7. Prik met de punt van een scherp mes een paar gaatjes in het deeg.
8. Bak de kersen tatin in de oven in 20 min. mooi bruin en gaar.
9. Laat de tatin 5 min. afkoelen.
10. Leg op de gietijzeren pan een schaal en keer ze samen om.
11. Serveer met het roomijs.

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

