



Tarte tatin van mango en kokos

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 105 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rijpe mango's
- 200 g fijne kristalsuiker
- 100 g boter, ijskoud, in blokjes
- 25 g geraspte kokos, + wat extra
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan, suikerthermometer, bakkwastje

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Schil de mango's en snijd ze in dikke parten of schijven van 1 cm.
3. Verwarm in een gietijzeren pan de suiker met 50 ml water langzaam totdat de suiker is gesmolten.
4. Zet het vuur hoger en verwarm de siroop, zonder roeren, totdat hij diep honingkleurig of reebruin van kleur is.
5. De suikerthermometer meet nu krap 170°C.
6. Dit duurt wel even, want al het water moet verdampen voordat de temperatuur goed op kan lopen.
7. Veeg suikerkristallen langs de pan-rand naar beneden met een natgemaakt bakkwastje.
8. Raak de karamel niet aan (heet!) en werk snel, want de karamel wordt snel hard.
9. Leg de mangopartten er meteen op.
10. Rol het deeg uit en leg het op de mango.
11. Vouw het overhangende deeg terug onder de deegdeksel, zodat de deksel in de vorm valt, net tegen de binnenkant van de wand van de vorm.
12. Bak de tarte tatin in de voorverwarmde oven in 45 minuten goudbruin en gaar.
13. Laat de taart 10 minuten afkoelen.
14. Leg een schaal op de pan en keer de pan én schaal – van je af en boven de gootsteen!
15. Verwijder de vorm en serveer de taart lauwwarm of op kamertemperatuur.
16. Bestrooi evt. nog met een beetje extra kokos.

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

