



Tarte tatin van mango met lemon curd en geroosterde pistachenoten

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eetrijpe mango's
- 160 g Chivers lemon curd
- 270 g vers bladerdeeg
- 2 el gepelde pistachenoten
- 300 ml plantaardig alternatief voor kokos yoghurt

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees van de pit.
3. Snijd in de lengte in dikke plakken en verdeel dakpansgewijs in een cirkel over de bodem van de gietijzeren pan.
4. Verdeel de lemon curd erover.
5. Rol het bladerdeeg uit en leg over de pan.
6. Snijd het overhangende deeg weg.
7. Duw het deeg losjes over de mangovulling en bak de tarte tatin ca. 30 min. in het midden van de oven.
8. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 3 min..
9. Laat afkoelen op een bord en hak grof.
10. Neem de tarte tatin uit de oven en laat 5 min. rusten.
11. Leg een serveerschaal omgekeerd op de pan en keer om.
12. Bestrooi met de pistachenoten en serveer met de kokos-yoghurt.

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.

▪ **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: ah.nl

