



Tarte tatin van nectarines met Grand Marnier en gember

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 nectarines
- 2 el Grand Marnier
- 2 el citroensap
- 50 g lichtbruine rietsuiker
- 3 el water
- 35 g gezouten roomboter
- 3 cm gember, fijn geraspt
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de nectarines ieder in 8 partjes en verwijder de pitten.
3. Doe de partjes nectarine in een kom en giet het citroensap en de Grand Marnier erover.
4. Hussel alles even door elkaar.
5. Doe de rietsuiker in een tarte tatin pan, maar je kunt ook gewoon een gietijzeren pan (24cm) en voeg de eetlepels water toe.
6. Laat de suiker op middelhoog vuur karamelliseren.
7. Niet roeren in de pan, gewoon rustig een aantal minuten wachten, totdat je de suiker mooi ziet karamelliseren.
8. Neem dan de pan van het vuur en voeg de boter toe.
9. Pas op, want het kan enorm spetteren en sissen.
10. Nu mag je wel roeren.
11. Roer en zet daarna de pan terug op het vuur.
12. Draai het vuur laag.
13. Roer de gemberrasp door de karamel, ook dat sist, en leg daarna de partjes nectarine de karamel.
14. **Let op:** het vocht moet achterblijven in de kom, want anders wordt de taart te nat.
15. Je kunt waarschijnlijk niet alle partjes gelijk kwijt.
16. Laat de nectarines 5 minuutjes zachtjes bakken in de karamel.
17. Draai de partjes halverwege om en voeg indien nodig, nog wat extra partjes nectarine toe om het geheel mooi vol te krijgen.
18. Leg de nectarines dan ook gelijk in een mooi patroon in je pan.
19. Leg de plak bladerdeeg op je pan/of bakvorm en pak de nectarines in als een dekentje.
20. Snijd eventuele overhangende resten deeg weg.
21. Prik gaatjes in het deeg.
22. Bak de taart 25 minuten in de oven.
23. Haal de taart daarna uit de oven en laat hem 5 minuten staan op een ovenrooster.
24. Leg een bord over de bovenkant van je pan/taartvorm en hou het geheel goed tegen elkaar gedrukt, terwijl je de taart voorzichtig omdraait.
25. Til dan voorzichtig de pan van de taart.
26. Laat de taart op het bord onbedekt helemaal afkoelen, voordat je hem serveert.

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: onzefransekeuken.nl

