



Tarte tatin van peer en speculaaskruiden

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g bloem
- 85 g witte basterdsuiker
- 150 g roomboter
- Snuf zout
- 70 g kristalsuiker
- 3 el speculaaskruiden
- 3 Conference peren
- 200 g crème fraîche
- 1 tl kristalsuiker

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem, witte basterdsuiker, boter en zout tot een deeg. Leg het een uur te rusten in de koelkast.
2. Het kan zijn dat het deeg een beetje droog is, hoe langer je kneedt hoe beter het uiteindelijk tot een soepel deeg te kneden is.
3. Mocht het deeg echt geen vorm houden dan kan je een paar spetters koud water toevoegen, maar niet te veel.
4. Dit deeg namelijk is juist zo lekker omdat het vrij bros en knapperig is.
5. En mocht je liever lui zijn, dan kan je in plaats van dit deeg ook kant-en-klaar bladerdeeg gebruiken.
6. Meng 50 gram van de kristalsuiker met de speculaaskruiden.
7. Vet een gietijzeren pan in met boter en verdeel het speculaasmengsel gelijkmatig over de bodem.
8. Schil de peren en snijd ze in parten, leg de parten met de bolle kant naar onder in de vorm, in de vorm van een waaier.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Rol het deeg uit tot je genoeg hebt om de hele pan ruim te bekleden.
11. Rol het deeg om je deegroller heen en til het op, om het vervolgens over de peren te leggen.
12. Stop de zijkanten van het deeg goed in.
13. Bestrijk het deeg met een dun laagje water, dit kan je doen met een kwastje of plantenspuit.
14. Besprenkel de taart met de overgebleven 20 gram suiker en bak hem ongeveer 30 minuten, tot de korst goudbruin en knapperig is.
15. Laat de taart nog een kwartiertje afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.
16. Deze tijd kan je mooi gebruiken om de crème fraîche met een theelepel suiker op te kloppen tot hij iets luchtiger is.
17. Haal zodra de taart iets is afgekoeld (maar nog wel een beetje warm) een mes langs de randen van de vorm om de taart los te maken.
18. Leg een groot bord op de taartvorm. Hou het bord goed vast terwijl je de taart omdraait, zet het bord op het aanrecht.
19. Als het goed is komt de taart nu uit de vorm zakken.
20. Serveer met de opgeklopte crème fraîche.

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: culy.nl

