



## Tarte tatin van peren met marsepein en chocolade

**1 TARTE = 4 PORTIES**

⌚ 65 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 80 g chocolade puur, met zeezout, in kleine stukjes
- 200 g marsepein
- 100 g kristalsuiker fijn
- 4 peren Conference, ongeschild, uitgeboord, elk in vier partjes gesneden
- 40 g boter in blokjes van 1 cm
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

### voor erbij

- slagroom, crème fraîche of ijs

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Kneed op een schoon werkvlak de stukjes chocolade door de marsepein, zodat ze goed verdeeld zijn, omwikkel met plasticfolie en zet tot gebruik in de koelkast.
3. Verwarm de suiker in de gietijzeren pan op laag vuur.
4. Schud de vorm af en toe zodat de suiker gelijkmatig smelt.
5. Laat de suiker in 5-8 min. roodbruin karamelliseren en houd hem daarbij goed in de gaten, zodat hij niet verbrandt.
6. Leg de perenparten en de boterblokjes in de pan zodra de suiker de gewenste kleur heeft gekregen en druk ze licht in de karamel, zonder te roeren of te schudden.
7. Verwarm de peren zo ± 1 minuut en neem de pan van het vuur.
8. Breek stukjes ijskoude marsepein met chocolade af en plet ze.
9. Verdeel ze over de peren, dek de vulling af met de deeglap en stop hem losjes in langs de rand.
10. Bak de tarte tatin ± 30 min. tot het deeg goudbruin en knapperig is en de peren gaar zijn.
11. De karamel borrelt langs de deegrand.
12. Laat de tatin 5 min. rusten en stort hem omgekeerd op een schaal.
13. Serveer met slagroom, crème fraîche of ijs.

**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](http://deliciousmagazine.nl)

