



Tarte tatin van pruimen met appels en laurier

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 pruimen
- 2 appels
- 1 peer
- 100 g suiker
- 2 el boter
- 3 laurierblaadjes
- 1 rol vers bladerdeeg

voor erbij

- slagroom

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor: elektrisch 200°C / hetelucht 175°C / gas stand 3.
2. Was de pruimen, halveer ze en verwijder de pit.
3. Schil de appels en de peer en verwijder de klokhuizen.
4. Snijd het vruchtvlees in parten.
5. Karamelliseer in een gietijzeren pan de suiker met een scheutje water.
6. Voeg de boter en de laurierblaadjes toe en leg de stukken fruit in de karamel.
7. Dek het geheel af met het bladerdeeg en snijd de uitstekende randen deeg af en druk rondom het fruit.
8. Bak de taart ca. 25-30 minuten in de oven.
9. Stort de taart direct omgekeerd op een bord en laat hem afkoelen.
10. Serveer de taart met wat licht opgeklopte room.

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: foodiesmagazine.nl

