



Tarte tatin van sharonfruit en cranberry

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el boter
- 2 el geroosterde walnootolie
- 45 g bruine suiker
- 2 fuyu-kaki's
- 200 g cranberries, vers of bevroren
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

voor erbij

- crème fraîche of vanille-ijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rol op een met bloem bestoven oppervlak het bladerdeeg uit, net groot genoeg voor de gietijzeren koekenpan.
3. Leg het op een bord en zet het in de koelkast tot je klaar bent om te bakken.
4. Halveer de kaki's en snijd ze in dunne plakjes.
5. Laat de plakjes aan elkaar plakken.
6. Smelt in een gietijzeren pan Ø 25 cm de boter op laag vuur en voeg de bruine suiker toe.
7. Bak dit ongeveer een minuut, wals de pan om te voorkomen dat de suiker aanbrandt.
8. Voeg de cranberries toe en dek af met een deksel.
9. Bak ze ongeveer 1 - 2 minuten tot ze openbarsten en hun sap vrijgeven.
10. Verwijder het deksel en bak verder, onder voortdurend roeren, tot het cranberrysap zich vermengt met het boter-suikermengsel en de vloeistof in de pan stroperig is.
11. Zet het vuur uit en laat de pan een paar minuten afkoelen voordat je de kaki's toevoegt.
12. Schuif de cranberries naar het midden van de pan, zodat er ruimte is voor de kaki's.
13. Spreid de plakjes uit en schik ze rond de cranberries, zorg ervoor dat de bodem van de pan bedekt is met fruit.
14. Besprenkel de vulling met 1 el walnootolie.
15. Bestrijk het gekoelde bladerdeeg gelijkmatig met de resterende 1 el walnootolie, zowel boven als onder.
16. Leg het bladerdeeg op de vulling en duw de hoekjes indien nodig naar binnen.
17. Bak 30-35 minuten, tot het bladerdeeg gerezen en goudbruin is.
18. Haal de taart uit de oven en laat hem een paar minuten afkoelen.
19. Plaats een bord of ronde snijplank over de koekenpan en gebruik ovenwanten om de koekenpan op het bord te keren en de tarte eruit te halen.
20. Doe eventueel achtergebleven fruit terug op de lege plekken van de tatin.
21. Serveer warm met 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: latourangelle.com

