



Tarte tatin van vijgen

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g roomboter
- 75 g suiker
- 10 verse vijgen
- 5 plakjes roomboter bladerdeeg (diepvries), ontdooid

voor erbij

- dot crème fraîche, dikke yoghurt of een bolletje ijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt de boter in een klein pannetje
3. Strooi de suiker in het pannetje en laat het op een laag vuur in ongeveer 10 minuten lichtbruin kleuren.
4. Was de vijgen dep ze droog een halveer ze.
5. Giet de het karamel in de gietijzeren pan.
6. Daarna leg je de vijgen met de bolle kant naar beneden.
7. Leg de deegplakjes erover heen, je kunt ook eerst de plakjes aan elkaar rollen zodat je de vorm in 1 keer bedekt.
8. Prik een paar gaatjes in het bladerdeeg.
9. Na 20 minuten haal je de taart uit de oven en legt een platte schaal op de vorm.
10. Samen keer je ze om (oppassen voor de hete karamel!) en je laat de taart op het bord glijden.
11. Serveer de vijgen tarte tatin met een dot crème fraîche, dikke yoghurt of een bolletje 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.

▪ **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: domainemalpaskookt.com

