



Tarte tatin van vijgen en kaneelkaramel

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 8 verse vijgen
- 30 g suiker
- 2 el water
- 30 g gezouten roomboter
- 1 tl kaneelpoeder
- 2 tl vloeibare honing

voor erbij

- roomijs

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de vijgen in kwarten.
3. Doe de suiker in een tarte tatin pan of gietijzeren pan en voeg 2 eetlepels water toe.
4. Verwarm alles op halfhoog vuur, totdat de suiker vloeibaar is en mooi lichtbruin kleurt, maar zonder te roeren.
5. Voeg dan de boter toe.
6. Draai het vuur laag.
7. Nu mag je wel roeren.
8. Roer tot een mooie gladde karamel.
9. Voeg het kaneelpoeder toe en roer alles goed.
10. Voeg de kwarten vijg toe en laat ze op laag vuur 5 minuten karamelliseren.
11. Draai de kwarten af en toe om te zorgen dat ze gelijkmatig garen.
12. Leg de vijgen in een gewenst patroon.
13. Sprenkel de honing over de vijgen.
14. Rol de bladerdeeg uit en leg deze op de vijgen.
15. Stop de randen in als een dekentje.
16. Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg.
17. Schuif de vijgen tarte in de oven en bak hem 30 minuten.
18. Haal uit de oven en laat 5 minuten afkoelen.
19. Zet dan een groot bord (of een schaal) op de pan en draai hem, terwijl je ze goed op elkaar klemmt, voorzichtig om.
20. Laat de vijgentaart afkoelen en geniet.
21. Lekker met een bolletje ijs erbij.

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: onzefransekeuken.nl

