



Tarte tatin

Bonjour ! December is de maand van taart, veel taart! Bak samen met Pistache een heerlijke tarte tatin!

Ingrediënten

- 8 appels
- 1 vel bladerdeeg
- 150 g suiker
- 60 g boter
- 1 scheutje water
- vanille-ijs

Bereidingswijze

1. Deze taart maak je in een diepe pan. Let erop dat je een pan gebruikt die in de oven mag. (bv. integraal in staal of gietijzer, zonder onderdelen van kunststof)
2. Strooi de suiker in de pan en voeg er een scheutje water aan toe. Meng de suiker en het water met een garde en zet de pan op een hoog vuur.
3. Laat het suikerwater smelten tot een goudgele karamel.
4. Laat intussen een deel van de boter smelten in een pan op een zacht vuur.
5. Schil de appels en snij het klokhuis eruit. Gebruik altijd een lokale appelsoort die geschikt is voor warme bereidingen, zodat ze na een verblijf in een hete oven niet veranderen in appelmoes. Kies bv. voor de jonagold, elstar of golden delicious.
6. Snij de geschilde appels in twee.
7. Hou de kokende suiker in de gaten. Zodra de karamel de juiste goudgele kleur heeft, schenk je er nog een scheutje water bij. (Let op voor spatten, want de kokende suiker is gevaarlijk heet.)
8. Neem de pan van het vuur en voeg de koude boter toe. Blijf roeren met de garde tot je een gebonden karamel krijgt.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Schik de halve appels op de bodem van de pan met karamel. Leg de bolle zijde van de vruchten naar onder.
11. Strijk royaal wat gesmolten boter over de halve appels. Gebruik daarvoor een keukenpenseel.
12. Rol het vel bladerdeeg uit en leg het boven op de laag appels. Vouw de randen van het vel deeg rond de appels die langs de rand van de pan liggen. Maak in het midden van de lap deeg een gaatje, zodat stoom kan ontsnappen tijdens het bakken.
13. Bak de tarte Tatin gedurende 30 minuten in de oven van 180°C.
14. Zet de pan met de gebakken taart kort op het vuur, en plaats een groot bord omgekeerd op de pan.
15. Draai de pan om, zodat de tarte tatin op het bord valt.

Tip van Pistache

Servere de taart warm of koud. Met een bolletje vanille-ijs erbij krijg je een overheerlijk dessert. Zeker als je het ijs een beetje laat smelten op de warme taart!



Bon appétit !