Tarte tatin

Omgekeerde Franse appeltaart met goudbruine gekaramelliseerde appels onder een krokante bladerdeegkorst. Een klassieker die warm het best smaakt, bij voorkeur met een bol vanille-ijs of een lepel dikke room.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	**45'**	**8**	**Dessert**

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg (rechthoekig of rond, ca. 230 gr)

8 stevige appels (bv. jonagold of boskoop)

150 gr fijne kristalsuiker

80 gr ongezouten boter

1 kl gemalen kaneel

1 el citroensap

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C (hetelucht 170°C).

2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kwarten. Leg de partjes in een kom en besprenkel met het citroensap. Zet opzij.

3. Strooi de suiker gelijkmatig in een ovenvaste pan met een dikke bodem (diameter ca. 26 cm). Verhit op middelhoog vuur zonder te roeren tot de suiker smelt en een goudbruine karamel vormt. Haal de pan van het vuur en roer de boter in klontjes door de karamel tot alles gesmolten en glad is.

4. Schik de appelpartjes zo dicht mogelijk tegen elkaar in de karamel, rechtopstaand of licht schuin. Bestrooi met de kaneel. Zet de pan terug op middelhoog vuur en laat de appels 10 minuten zachtjes stoven zodat ze iets zachter worden en de karamel goed in de appels trekt.

5. Rol het bladerdeeg uit en snijd het bij tot een ronde schijf die iets groter is dan de pan. Leg het deeg over de appels en stop de uitstekende randen voorzichtig langs de binnenkant van de pan naar beneden, zodat de appels volledig ingesloten zitten.

6. Prik het deeg enkele keren in met een vork zodat stoom kan ontsnappen tijdens het bakken.

7. Zet de pan in de voorverwarmde oven en bak 30 tot 35 minuten tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

8. Haal de pan uit de oven en laat 5 minuten rusten. Leg een grote, platte schaal omgekeerd op de pan en keer in één vlotte beweging om. Verwijder de pan voorzichtig. Schik eventuele losgeraakte appelpartjes terug op hun plaats.

9. Serveer de tarte tatin warm.

Tip

Gebruik appels die stevig blijven tijdens het bakken, zoals jonagold, boskoop of cox orange. Zachte appels zoals golden delicious vallen te snel uit elkaar. Zorg er ook voor dat uw ovenvaste pan echt hittebestendig is, want ze gaat van het fornuis rechtstreeks de oven in.

Lekker met

Een bol vanille-ijs of een lepel dikke (Griekse) yoghurt of licht geslagen room.

Dranktip

Een glas zoete Sauternes of een licht mousserende cider uit Normandië past perfect bij de gekaramelliseerde appels.