



Tarte tatin



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel bloem

300 gram bladerdeeg (kant-en-klaar, uit de diepvries, ontdooid of wandkoeling)

6 appels (stevige - bv. braeburn, cox, granny smith)

100 gram lichtbruine suiker

60 gram ongezouten boter (voor stap 3)

25 gram ongezouten boter (voor stap 5)

bloemsuiker

Bereidingswijze

Stap 1 - het deeg

- 1.** Bestrooi je werkblad met bloem. Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3 mm.
- 2.** Snij er een cirkel uit van 24 cm doorsnede. Leg op een bakplaat en prik er enkele keren in met een vork. Zet koel weg.

Stap 2 - de appels

- 3.** Verwarm de oven tot 180 °C.
- 4.** Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snij in kwartjes.

Stap 3 - in de pan



- 5.** Neem een gietijzeren pan van 20 cm doorsnede, of een andere pan met dikke bodem die in de oven mag
- 6.** Zet op het vuur en strooi de suiker in de pan. Laat deze volledig smelten en lichtbruin kleuren.
- 7.** Voeg 60 g boter toe en roer goed.

Stap 4 - schikken

- 8.** Schik de stukken appel met de bolle kant naar beneden in de pan.
- 9.** Begin in een cirkel aan de buitenkant en werk zo naar binnen toe. Zorg dat er geen openingen zijn.

stap 5 - Beboteren

- 10.** Smelt de boter en bestrijk de appels met de boter.

stap 6 - in de oven

- 11.** Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 12.** Haal uit de oven en leg er het bladerdeeg bovenop.
- 13.** Steek enkele keren met een mes in het deeg.
- 14.** Zet terug in de oven en laat nog eens 45 minuten bakken.

Stap 7 - afkoelen en afwerken



- 15.** Haal de pan uit de oven en zet deze op een rooster.
- 16.** Laat 1 uur op kamertemperatuur komen.
- 17.** Maak de randen van het deeg los met een scherp mes. Leg een groot bord op de pan en draai het bord en de pan tegelijk om. Gebruik eventueel twee ovenwanten.
- 18.** Bestrooi met bloedsuiker.