

Tarte tatin

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

6 appels
100 gram boter
100 gram suiker
bladerdeeg (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **Schil de appels en snij ze in kwartjes.**
2. **Smelt de boter in een pan die ook in de oven mag staan. Voeg de suiker toe en laat deze volledig oplossen. Zodra de boter lichtjes begint te kleuren, leg je de appels in de pan. Leg ze met de bolle kant naar beneden en zorg ervoor dat de pan goed vol ligt. Haal van het vuur en leg over de appels het bladerdeeg. Druk de randjes naar binnen.**
3. **Zet ± 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Haal uit de oven en zet een schaal op de pan. Doe ovenwanten aan en draai de schaal samen met de pan om, zodat de taart op de schaal ligt. Laat afkoelen of serveer lauw.**