

Ingrediënten voor 8 personen

150 g bloem; 125 g koude roomboter; 150 g kristalsuiker; 6 middelgrote appels (bijvoorbeeld Golden Delicious of Jonagold)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tarte Tartin

Een heerlijke, omgekeerde, appeltaart. Lekker als nagerecht. Kcal p.p.: circa 340

Hulpmiddelen

Ovenschaal of taartvorm met dikke bodem en hoge rand (doorsnede 24 cm)

Vorbereiding

Vorbereiden kan enkele uren tot een dag vantevoren. Bloem boven kom zeven. Van boter 100 g in bloem leggen en kruislings met 2 messen in kleine blokjes snijden. Mespunt zout, 75 g suiker en 2-3 el ijskoud water toevoegen en geheel met koele handen snel tot stevig deeg kneden. Deegbal in plasticfolie verpakken en 1 uur in koelkast laten rusten. Appels schillen, in kwarten snijden en ontpitten. Taartvorm dik invetten met rest van boter. Rest van suiker erover strooien. Appels op bolle kant tegen elkaar aan in taartvorm leggen. Schaal 15 minuten op kleinste warmtebron zetten, tot suiker is gesmolten en lichtbruin kleurt. Vorm van vuur nemen. Intussen werkvlak en deegroller met bloem bestuiven en deegbal uitrollen tot lap die iets groter is dan taartvorm. Eventueel wat extra bloem toevoegen als deeg te plakkerig is. Deeglap op appels leggen en aan zijkant rond appels vouwen. Bovenkant even aandrukken zodat appels weer goed op bolle kant liggen. Gaatje in deeg maken zodat tijdens bakken stoom kan ontsnappen. Taart afbakken of in plastic zak verpakt tot gebruik in koelkast zetten.

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200 graden C. (Taart die in koelkast bewaard is, eerst uit plastic zak halen en op kamertemperatuur laten komen.)Vorbereide taart op rooster ca. 20 minuten in het midden van de oven schuiven, tot het deeg goudbruin en gaar is. Vorm uit de oven nemen en de taart 5 minuten laten afkoelen. Grote schaal op de vorm leggen, samen omdraaien en de taart voorzichtig uit de vorm laten glijden.

Serveertips

Heerlijk als toetje met een bolletje vanilleijs of kaneelijs.

