

Ingrediënten voor 8 personen

180gr koude boter 150gr bloem
150gr basterdsuiker + 1 EL 4
breaburnappels creme fraiche
50ml ijskoud water

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tarte tatin

Franse tarte Tartin- appeltaart op zn kop.

Hulpmiddelen

Ovenschaal/ quichevorm (dia ong 26cm) plastic folie of diepvrieszakje

Vorbereiding

Meng 80 gr van de boter met alle bloem in een kom met behulp van 2 messen, door de boter fijn te snijden. Voeg 1 EL basterdsuiker en 50ml ijskoud water toe. Kneed het geheel met de hand tot een soepel deeg. Maak er een bal van en leg dat, afgedekt met vershoudfolie of in een diepvrieszakje, minimaal een half uur in de koelkast te rusten.

Bereidingswijze

Verwarm de overen voor op 195 graden. Schil de appels en snijd deze in 4 parten, verwijder klokhuizen. Snijd de rest van de boter (100gr) in blokjes en laat deze in een pan op laag vuur smelten. Zodra de boter gesmolten is 150gr basterdsuiker toevoegen en, zonder te roeren, op een halfhoog vuur verhitten tot er een bruine karamel ontstaat. Neem dan de pan van het vuur en giet de karamel in de quichevorm. Leg de appel-parten met de bolle kant naar beneden in de karamel. Probeer de hele vorm te vullen met appel. Rol het deeg uit tot een ronde lap die net iets groter is dan je vorm en leg deze over de appels. Zorg dat je het deeg goed "instopt" tussen de appels en de rad, zodat er geen appel meer zichtbaar is. Zet de taart 50 minuten in de oven.

Serveertips

Laat de taart ong. 10 minuten afkoelen en serveer warm. Neem een bord/schaal en leg deze omgekeerd op de vorm en draai het geheel snel om zodat de taart op het bord komt te liggen met het deeg onderop. Serveer de taart warm met een schep creme fraiche.