

### Ingrediënten

1 rol Vers Bladerdeeg 270 gram  
2 a 3 zacht/ zure appels 50 gram  
echte boter 100 gram  
kristalsuiker 1 ei om te bestrijken

**Tijd:** 20-30 min.

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tarte Tartin

Tarte Tartin, omgekeerde appeltaart

### Hulpmiddelen

Teflon pan met een diameter van 20 cm

### Vorbereiding

Haal het bladerdeeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 210 graden.

### Bereidingswijze

Schil de appels en snijdt ze in parten van ongeveer 8 stukken. Caramelliseer de suiker in de verhitte teflon pan. Niet omroeren! Voeg de stukken appels en de boter aan de karamel toe en laat het enkelen minuten sudderen. Rol het bladerdeeg van het bakpapier af en prik het met een vork enkele keren in. Snijdt in het deeg een circel met een diameter van 24 cm. Leg het deeg over de stukjes appel in de pan. De rand van het deeg steekt over de pan, dat is goed omdat het deeg nog iets krimpt in de oven. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei Schuif de pan in het midden van de oven en bak de taart in ca. 20 minuten goudbruin. Kiep de pan voorzichtig om op een bord.

### Serveertips

Tip: direct serveren is het allerlekkerst

