

Ingrediënten voor 4 personen

* 6 appels * sap van een 1/2
citroen * 120 gram boter * 200 gr.
suiker * een pakje bladerdeeg *
beetje bloem om de bladerdeeg
uit te rollen

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tarte Tatin

De op zijn kop gebakken appeltaart waar je niet genoeg van kunt krijgen (maar ben niet te gulzig)

Hulpmiddelen

Bakblik of oven schaal van 25 cm. doorsnede en 7 cm. diep Rolstok

Vorbereiding

Appels schillen en het klokhuis verwijderen. Daarna de appels halveren. oven voorverwarmen op 200 oC De bladerdeeg laten ontdooien en met een klein beetje water aan elkaar plakken en uirollen tot er een plak van 29 X 29 cm. ontstaat.

Bereidingswijze

Het bakblik of ovenschaal dik invrijven met de boter, hier op de suiker verdelen en de appels hierop schikken. Over de appels desgewenst wat kaneel en/of rozijntjes strooien. Dit geheel afdekken met het bladerdeeg, maar zorg ervoor dat er een opstaande rand van 1,5 tot 2 cm overblijft.(in de bladedeeg wat gaatjes prikken) en laat de taart 20 min. in de koelkast rusten. Zet de bakvorm of oven schaal op het gas of andere warmte bron net zolang tot dat de suiker en de boter gaan carmaliseren tot een diepe amberkleur.(dit kun je controleren door het bladerdeeg voorzichtig met een mesje op te tillen) Als de suiker voldoende is gecarmaliseerd zet je de bakvorm of oven in een oven van 200 oC tot de bladerdeeg goudgeel van kleur is. (reken ongeveer op 30 tot 35 min) De Tarte tartin direct omkeren op een schaal en smullen maar.

Serveertips

Direct serveren heel lekker maar ben niet te gulzig.