

Tarte tatin: Omgekeerde appeltaart

Ingredienten

Voor het deeg:

250 gram bloem

75 gram witte basterdsuiker

snufje zout

125 gram margarine

1 ei

2 eetlepels koud water

Voor de vulling:

1 kg kleine Elstar of Golden Delicious (géén Goudreinette !)

100 gram margarine

100 gram witte basterdsuiker

Benodigheden: metalen taartvorm (doorsnede ± 26 cm)

Bereiding:

Kneed de bloem met 75 gram basterdsuiker, snufje zout, 125 gram margarine, het ei en 2 eetlepels koud water tot een soepel deeg en laat dit in folie een half uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de appels, halveer ze en verwijder de klokhuisen. Snijd 100 gram margarine in plakjes. Verdeel driekwart van de margarine en suiker over de bodem van een metalen taartvorm. Zet de appels met de bolle kant naar beneden op de suiker. Verdeel de rest van de margarine en de suiker over de appels.

Zet de vorm op een laag vuur en laat in 8 minuten de suiker licht kleuren. Zet vervolgens de vorm in de oven en laat de caramel in ongeveer 15 minuten donkerder kleuren en de appels beetbaar worden. Laat vervolgens de vorm met appels iets afkoelen. Bestuif het aanrecht met bloem. Rol het deeg uit tot een ronde lap van 30 cm. Bedek de appels met het deeg en druk het deeg aan (over de rand van de vorm).

Bak de Tarte tatin in een voorverwarmde oven nog ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar. Leg een platte taartschaal op de vorm en keer de taart direct op de schaal. Dien warm op !

Heerlijk met een toefje slagroom of slagroom met mascarpone.