



## Klassieke tarte tatin

### *Tarte tatin classique*

🕒 20 + 35 minuten

**2 personen**

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 95 g ongezouten roomboter
- 🍞 3 plakken bladerdeeg
- 🍏 2 kleine appels
- 🍬 125 g suiker

**MATERIAAL:** ronde ovenschaal

#### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 160°C en vet een kleine ronde ovenschaal in met 10 g ongezouten roomboter.
2. Gebruik **geen** springvorm!
3. Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht.
4. Smelt de overige ongezouten roomboter in een koekenpan en voeg de suiker toe.
5. Zet het vuur laag en roer af en toe door tot er een karamel ontstaat.
6. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten
7. Schil ondertussen de appels en verwijder het klokhuis.
8. Snijd in dunne partjes van ongeveer ½ cm dikte.
9. Als de karamel klaar is, voeg je de appels toe en bak je die 2 minuten mee.
10. Zet daarna het vuur uit.
11. Verdeel de appelpartjes over de bodem van de ovenschaal en giet de rest van de karamel eroverheen.
12. Verdeel de plakjes bladerdeeg over de appel en druk de randen goed naar beneden.
13. Bak de tarte tatin 25 minuten in de oven.
14. Laat daarna 10 minuten afkoelen.
15. Om de taart uit de vorm te halen, draai je hem om op een bord.

**Bron:** [eatertainment.nl](http://eatertainment.nl)

