

Recept tarte tartin

Recept

	1 persoon	Ingrediënt	Bijzonderheden
	25 gr	Water	
	75 gr	Suiker	
	25 gr	Boter	
	3	Appels	
	75 gr	Suiker gemengd met 25 gr koude boter in kleine klontjes	
	5 plakjes	bladerdeeg tot een lap gemaakt ter grootte van de pan	
		crème fraîche of opgeslagen slagroom	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Maak je werkplek gereed.
- Benodigde materialen: oven 170 °C / 220 °C, koekenpan, grote lage taartvorm met bakpapier op de bodem.



Bereiding:

- Verzamel je ingrediënten en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Verwarm de oven voor op 170 °C
- Smelt in een koekenpan 75 gram suiker met het water en laat dit voorzichtig karamelliseren.
- Voeg 25 gram boter toe en roer goed door.
- Giet de karamel in de taartvorm.
- Verdeel de partjes appel erover.
- Bestrooi met het mengsel van 75 gram suiker en 75 gram klontjes boter.
- Bak in de oven voor 20 minuten en haal de tarte tatin voorzichtig uit de oven.
- Zet de oven nu op 220 °C.
- Prik met een vork het passend stuk bladerdeeg in en leg het over de appels.
- Bak nogmaals ongeveer 20-25 minuten in de oven.
- De tarte tatin omgekeerd serveren op een bord.

Afrondende werkzaamheden:

Laat je gerecht(en) beoordelen.
Ruim je werkplek op.
Verzorg de keuken.

Serveren

Voor het serveren iets laten afkoelen.
Serveren met een bol of quenelle crème fraîche of opgeslagen slagroom.

