

## Tarte tatin met pruimen en marsepein / Plum and marzipan Tarte Tatin



### **Boodschappenlijstje**

75 gram lichtbruine basterdsuiker

100 gram marsepein

10 - 12 rijpe pruimen, in de helft, pit verwijderd

1 rol bladerdeeg

**optioneel** ijs of slagroom

### **Zo maak je een Tarte tatin met pruimen en met of zonder marsepein**

#### **Verwarm de oven voor op 220 °C/200 °C hetelucht**

Vet de bakvorm in en strooi de suiker in een gelijkmatige laag over de bodem.

Leg de pruimen met de snijkant naar beneden op de suiker.

Rol de marsepein dun uit tot een cirkel die iets kleiner is dan de vorm en leg hem op de pruimen.

Rol het deeg net iets groter uit, zodat het rondom de bakvorm overlapt.

Snij een cirkel uit het deeg en leg hem over de pruimen.

Druk de randen van het deeg tussen het fruit en de bakvorm in.

Maak een klein kruis in de bovenkant van het deeg om de stoom te laten ontsnappen.

Bak de Tarte Tatin 25-30 minuten, of tot het deeg knapperig en goudbruin is.

Maak de randen van de taart los, keer om op een platte schaal.

#### **Serveer de pruimen Tarte Tatin met met ijs of slagroom.**

## Tarte tatin met pruimen en marsepein / Plum and marzipan Tarte Tatin



### Shopping list

75g light muscovado sugar

9 ripe large plums, halved and stones removed

**optional** ice cream or double cream to serve

100g marzipan

1 roll puff pastry

### How to make a Tarte tatin with plums and with or without marzipan

#### Preheat the oven to 220°C/200°C fan

Grease the tin then sprinkle the sugar over the base of the cake tin in an even layer.

Arrange the plums on top of the sugar, cut-side down.

Roll out the marzipan thinly to a round slightly smaller than the tin and place on top of the plums.

Roll out the pastry just a little bit bigger so that it is the width of the cake tin.

Cut around the tin to make a circle, lay the pastry over the plums.

Tuck the edges of the pastry down around the plums.

Make a small cross in the top of the pastry to let the steam out.

Bake for 25-30 minutes, or until the pastry is crisp and golden-brown and the plums are tender.

Loosen the edges of the tart, then turn out onto a platter.

**Serve the Plum Tarte tatin with ice cream or whipped cream.**