

Appel Tarte Tatin / Apple Tarte Tartin



Boodschappenlijstje

4-5 grote zoetzure appels
1 rol kant-en-klaar bladerdeeg
gewone bloem, om te bestuiven
110 gram zachte boter,
130 gram kristalsuiker

optional:

vanilla ice cream

Zo maak je een appeltarte tatin

Bestuif het deeg licht met bloem en snij een schijf van 21 cm.
Prik overal in het deeg met een vork en dek het losjes af, om uitdrogen te voorkomen.
Zet het deeg dan 40 minuten in de ijskast.

Halveer de appels en verwijder het klokhuis, snij ze in dikke schijven.
Verdeel de zachte boter gelijkmatig over de bodem van het blik en iets omhoog langs de rand.
Strooi de suiker er over en leg de appelschijven er in een cirkelpatroon bovenop.
Laat de appels elkaar iets overlappen.

Zet de vorm op het fornuis op middelhoog vuur en laat ze in 10-15 minuten zacht worden.
Wacht tot de suiker begint te karameliseren en de appels zacht zijn.
Hou de appels goed in de gaten, zodat ze niet te donker kleuren krijgen.

Beweeg de pan nu en dan rond zodat de appels en de karamel gelijkmatig bruinen.
Neem de vorm van het vuur en laat hem 10 minuten afkoelen.
Leg dan het gekoelde deeg over de appels en stop de randen in zodat ze helemaal bedekt zijn.

Verwarm de oven voor tot 200°C / 180°C hetelucht

Bak de tarte 20 minuten, zet de oven dan op 180°C/160°C hetelucht en bak nog 20 minuten.
(Het deeg moet er gerezen en licht goudbruin uitzien).

Neem de tarte uit de oven, verwijder hem onmiddellijk uit de vorm halen, anders plakt hij vast.
Ga voorzichtig met een mesje langs de rand van het deeg om eventueel de taart los te maken.
Plaats je schaal over de vorm, draai de vorm voorzichtig om op het bord en verwijder de vorm.

Snij de tarte tatin en serveer warm, met eventueel een bolletje roomijs er naast

Appel Tarte Tatin / Apple Tarte Tartin



Shopping list

4-5 large sweat-sour apples
1 roll ready made puff pastry
plain flour, for dusting
110g softened butter,
130g caster sugar

optional:

vanilla ice cream

How to make an apple Tarte Tatin

Lightly dust the pastry with flour, then cut it out to a 21cm disc.
Use a fork to prick the pastry all over, cover loosely to prevent it drying out.
Then chill in the fridge for 40 minutes.

Halve and core the the apples then cut into thick slices.
Spread the softened butter in an even layer over the base of the pan and a little up the sides.
Sprinkle over the sugar, then arrange the apple slices overlapping on top, in a circular pattern.

Put the pan on the hob over a medium heat and cook for 10-15 minutes.
Wait for the sugar to start to caramelize and for the apples to soften.
Keep an eye on the apples, to make sure the tops aren't taking on too much colour.

You may need to move the pan around the hob to ensure the apples and caramel cook evenly.
Remove the pan from the heat and allow to cool for 10 minutes.
Lay the chilled pastry over the apples, tucking in the edges so the fruit is fully covered.

Heat the oven to 200°C / 180°C fan

Bake the tarte for 20 minutes, then turn the oven to 180°C/160°C fan, for 20 minutes more.
(The pastry should look puffed and golden). Remove the tart from the oven,
You need to turn it out of the pan immediately or it may stick to the tin.
Gently run a small knife around the edge of the pastry to loosen it.
Put a serving plate over the tin, then carefully flip the tart onto the plate and remove the pan.

Slice the Tarte Tatin and serve warm with a generous ball of ice cream, if you like