



## Tarte tatin

*Omgekeerde Franse appeltaart met gekaramelliseerde appels onder een krokante deegkorst. Warm serveren met een bol vanille-ijs.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>45'</b>	<b>8</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 8 stevige appels (bv. jonagold)
- 150 gr suiker
- 80 gr boter
- 1 kl kaneel
- 1 el citroensap

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kwarten. Besprenkel met citroensap.
3. Strooi de suiker in een ovenvaste pan met dikke bodem en laat op middelhoog vuur tot een goudbruine karamel smelten. Roer de boter erdoor.
4. Schik de appelpartjes dicht tegen elkaar in de karamel en bestrooi met kaneel. Laat 10 minuten zachtjes stoven.
5. Leg het bladerdeeg over de appels en stop de randen langs de binnenkant van de pan naar beneden.
6. Bak 35 minuten tot het deeg goudbruin en gaar is.
7. Laat 5 minuten rusten en keer daarna voorzichtig om op een schaal. Lauw serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)