



## Tarte Tatin van peren

*Een omgekeerde karameltaart met zachte, gekarameliseerde peren op een krokante bladerdeegbodem. Een najaarsvariant op de klassieke appel-tatin.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	6	Gebak & dessert

### Ingrediënten

- 6 stevige handperen
- 150 gr kristalsuiker
- 80 gr boter
- 1 rol bladerdeeg
- 1 tl kaneel
- 1 snuf zout
- 1 el citroensap

### Bereidingswijze

1. Schil de peren, snij ze in vier en verwijder het klokhuis. Besprenkel ze met citroensap zodat ze niet verkleuren.
2. Verwarm de oven voor op 190 °C.
3. Strooi de suiker in een ovenvaste koekenpan van ongeveer 24 cm en laat op middelhoog vuur langzaam smelten tot een amberkleurige karamel, zonder te roeren.
4. Roer de boter en het zout door de karamel tot een gladde saus en haal de pan van het vuur.
5. Schik de peren dicht tegen elkaar in de karamel, met de bolle kant naar beneden, en bestrooi ze met de kaneel.
6. Zet de pan terug op zacht vuur en laat de peren ongeveer 10 minuten zachtjes karamelliseren.
7. Leg het bladerdeeg over de peren en stop de randen netjes langs de binnenkant van de pan naar beneden.
8. Bak de taart 30 minuten op 190 °C tot het deeg goudbruin en gerezen is.
9. Laat de taart 5 minuten rusten, leg dan een bord op de pan en keer het geheel in één vlotte beweging om.
10. Serveer de tarte tatin lauwwarm, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel crème fraîche.