Desserts / Frankrijk

Appeltaart Tatin

Appels karameliseerden tot amber in boter en suiker, vervolgens afgedekt onder een knapperig bladerdeegdeksel en omgekeerd: de omgekeerde taart die zichzelf per ongeluk in de Loire-vallei had uitgevonden.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Stevige appels (Golden Delicious of Braeburn), geschild, gehalveerd en zonder klokhuis
- ☐ 30 delen basterdsuiker
- ☐ 20 delen Ongezouten boter, koud, in stukjes gesneden
- ☐ 40 delen Bladerdeeg of zanddeeg, uitgerold tot 3 mm
- ☐ 1 peul Vanillestokje, gespleten en zaadjes geschraapt
- ☐ 20 delen Crème fraîche, om te serveren

Zo maak je het.

01 Strooi de basterdsuiker in een gelijkmatige laag over de bodem van een zware ovenvaste koekenpan of tarte tatinvorm van 24-26 cm. Zet op middelhoog vuur zonder te roeren. De suiker begint aan de randen vloeibaar te worden; laat het ophopen voordat je de pan zachtjes ronddraait om de kleur gelijkmatig te maken. Ga door totdat de vloeibare karamel een diepe amberkleur bereikt, de kleur van donker mahoniehout. Haal van het vuur.

02 Haal van het vuur de koude stukjes boter één voor één door de amberkleurige karamel. Voeg de vanillezaadjes en het peultje toe. Het mengsel zal heftig borrelen – dat klopt. Roer met een hittebestendige spatel tot de boter volledig is opgenomen en de karamel glad, glanzend en homogeen is.

03 Verwijder het vanillestokje. Leg de appelhelften met de snijkant naar boven over de karamel en pak ze zo strak mogelijk in een cirkelpatroon; ze zullen tijdens het koken krimpen, dus opdringen is correct. Zet de pan op middelhoog vuur en kook 15-20 minuten tot de appels gedeeltelijk zacht zijn en de karamel eromheen dieper en dikker is geworden.

04 Snij het deeg in een cirkel die 2 cm breder is dan de diameter van de pan. Drapeer het over de appels en stop de overhangende rand in de pan, zodat de rand van de appel wordt omhuld. Prik zes keer in het deeg met een vork. Verwarm de oven voor op 190°C (375°F) met ventilator.

05 Bak op 190°C gedurende 25-30 minuten tot het deeg diep goudbruin en gepoft is en de karamel zichtbaar borrelt aan de randen van de pan. Verwijder de taart en laat hem precies 5 minuten rusten op een rooster; niet langer, anders zal de karamel vastlopen en zal de taart blijven plakken bij het omkeren.

06 Plaats een groot serveerbord met lipjes stevig op de pan. Houd zowel het bord als de pan stevig vast, tel tot één en keer het vervolgens met vertrouwen om. Houd drie seconden vast en til vervolgens de pan weg. Eventuele verschoven appels kunnen met een lepel voorzichtig weer op hun plaats worden gedrukt. Serveer warm met crème fraîche ernaast.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / apple-tarte-tatin