



Tarte Tatin

8 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakvorm (quiche- of taartvorm van 24 cm)
koekenpan
pannenonderzetter
ovenwant en
bakpapier

Voor het tarte tatin deeg:

1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
zout
275 g bloem
150 g boter (koud en in blokjes gesneden)
2 - 3 el ijswater

Voor de tarte tatin vulling:

5 - 6 perziken
40 g boter
100 g suiker (fijne)
1 el water
250 ml Crème fraîche

1 Zo maak je de tarte tatin:

Meng de bloem, Vanillesuiker, zout en boter in een kom en snijd met 2 messen de boter tot erwtesgrootte door het bloemmengsel. Voeg het ijswater toe en kneed er snel een samenhangend tarte tatin deeg van. Of gebruik een keukenmachine met messen hiervoor. Verpak het tarte tatin deeg in verhoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de taartvorm op een pannendoerzetter (de vorm kan erg heet worden).

3 Pel de perziken, halveer ze en verwijder de pit. Smelt in een koekenpan de boter, voeg suiker en water toe en breng het al roerend aan de kook, zodat de suiker oplost. Kook het mengsel nog 5 minuten door, zodat een goudgele siroop (roomkaramel) ontstaat. Schenk het mengsel in de taartvorm. Leg de perzikstukken met de bolle kant naar beneden in de karamel, snijd een laatste eventueel kleiner en vul de gaten op.





- 4 Leg het tarte tatin deeg op een ruim stuk bakpapier en duw het plat. Leg er een stuk bakpapier op en rol het deeg uit tot een dunne lap van 2-3 mm dikte en een cirkel van ca. 26 cm. Leg het deeg over de perziken en vouw de rand naar beneden (instoppen). Zet de taartvorm in het midden van de oven en bak de tarte tatin in 20 minuten goudbruin en gaar.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 20 Minuten

- 5 Leg een serveerschaal op de vorm en keer bord en vorm snel om, gebruik hiervoor de ovenwanten. Verwijder de vorm. Serveer de Tarte Tatin warm of koud met een eetlepel losgeklopte crème fraîche.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Het tarte tatin deeg kan ook vervangen worden door kant-en-klaar bladerdeeg (bijvoorbeeld van Koopmans). Zo maak je heel snel een lekkere tarte tatin.

