



# DE HEERLIJKE TARTE TATIN



20 minuten



45 minuten



Rusttijd van het deeg:  
30 minuten



Rusttijd van de taart: 15  
minutes

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 10 golden appels
- 180 g + 20 g poedersuiker
- 25 g boter, al dan niet gezouten
- 1 snuifje kaneel

### Bladerdeeg

- 200 g bloem
- 100 g ongezouten boter
- 5 cl water
- 1 snuifje fijn zout

## Materiaal voor de bereiding

1 grote Ingenio braadpan

1 Ingenio kookpan

Hermetisch Ingenio deksel (zelfde diameter als de kleine kookpan)



De oven voorverwarmen op 220°C. Amuseer u met het maken van uw eigen gebak.



Voor de karamel: gebruik een grote Ingenio antiaanbakpan en voeg water en suiker toe. Breng aan de kook tot het mengsel een goudgele kleur heeft. Laat het niet te bruin worden want het mengsel zou een bittere smaak krijgen. Dit punt is zeer belangrijk!



Wanneer de karamel klaar is (bleek), neemt u de pan van het vuur en voegt u de boter toe. Schil, ontpit en snijdt de appels in kwarten en leg ze in rozet vorm op de braadpan. Gebruik halve kwarten om een tweede laag te vormen en de open ruimtes te vullen. Leg de resterende 25 gr boter in kleine stukjes op de appels.



Haal het bladerdeeg uit de koelkast en rol het uit in een cirkel die lichtjes groter is dan de pan. Bedek de appels met het deeg.



Vouw de randen van het vel deeg rond de appels die langs de rand van de pan liggen, bestrooi met 20 g poedersuiker. Gebruik het handvat om de taart in de oven te plaatsen. Bak de taart ongeveer 40 minuten op 220°C.



De taart is klaar wanneer de karamel omhoog komt langs de kanten en het deeg gebakken is. Als ze klaar is gebruikt u het handvat om de taart uit de oven te halen. Laat 15 minuten afkoelen en plaats een groot bord omgekeerd op de pan. Draai de pan om met het handvat zodat de taart op het bord valt en zet de pan opzij.

Het kookjus indikken. Giet het uit over uw taart.