

## Tarte Tartin

---

Aantal Personen	8/10
Hoeveelheid	
<b>Ingrediënten</b>	Korstdeeg: <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g bloem</li><li>• 125 g ongezouten boter</li><li>• 5 g zout</li><li>• 5cl water</li><li>• 1 ei</li></ul> Vulling <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 - 8 appels / Peren</li><li>• 200 g suiker</li><li>• 80 g boter</li></ul>

### Verder nodig

Tarte tartinvorm

### Bereiding

Snijd de boter in kleine stukjes en meng het met de vingertoppen met de bloem en het zout om een fijn mengsel te krijgen. Voeg het ei en het water toe en breng het mengsel samen om een gladde bal met deeg te maken. Kneed het deeg met de palm van je hand om overmatig hanteren te voorkomen.

Laat het 1 uur in de koelkast gewikkeld in huishoudfolie.

De taart maken: Verhit het de vorm enkele minuten op laag vuur. Giet 170 g suiker in de bodem en laat het karamelliseren. Voeg nog steeds op het vuur 50 g boter toe, snijd ze in kleine stukjes. Haal van het vuur en plaats de appels/peren in grote stukken gesneden over de bodem, met de ronde kant naar beneden in de karamel, en knijp ze samen. Voeg een tweede laag appels toe, met de ronde kant naar boven, zodat ze goed tussen de eerste passen. Strooi er 30 g suiker over en dep 30 g boter in kleine stukjes over de appels.

Rol het deeg uit en bedek de appels, stop de randen in de schaal. Plaats in een voorverwarmde oven op 180 ° C en bak gedurende 40 minuten.

Laat het 10 minuten uit de oven staan voordat u het op de serveerschaal zet.

Tips: je kunt ook bladerdeeg gebruiken in plaats van korstdeeg.