



Tarte tatin van Kaki

Deze tarte tatin variant is natuurlijk iets anders dan de echte tarte tatin. Want die wordt gegaard in een gietijzeren pan, waarin de vruchten - in dit geval de appel - worden gecarameliseerd. Net even anders, want normaal bij gebak begin je met een bodem. Deze werd er later op gelegd. De taart werd omgedraaid nadat hij uit de oven kwam. En voilà de Tarte Tatin was geboren. De variant die wij hier maken is de variant die goed te doen is voor de meesten thuis. We halen een aantal stappen uit elkaar. De caramel met de vruchten wordt apart gemaakt. In plaats van de taart om te draaien, leggen we de vulling op een licht voorgegaard stukje bladerdeeg. En daarna bakken wij hem verder af in de oven. In dit geval is er geen gietijzeren pan nodig, maar een goed velletje bakpapier en een oven.

6 stuks Kakifruit of Jonagold appels
10 vellen bladerdeeg of 1 groot vel bladerdeeg
125 gram (room)boter plantaardig kan ook
80 gram poedersuiker
4 el honing
1/4 tl cayennepeper
0,5 tl gemberpoeder

SOURCE KEVINAANDEKOOK.NL | SERVINGS 10
PREP 25 | COOK 20 | TOTAL 60

- 1 Schil de Kaki of appel. Snijd de vrucht in kleine dunne partjes en verwijder de kern.
- 2 Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius. Leg de bladerdeeg uit op een rooster met bakpapier en prik er gaatjes in met een vork.
- 3 De *caramel* Smelt op een middel vuur (5-6 inductie) de boter, honing, poedersuiker en specerijen.
- 4 Voeg de partjes toe aan de pan met de *caramel*. Verwarm rustig door totdat alle partjes met de caramel zijn bedekt.
- 5 Leg de bladerdeeg voor 4-6 minuten in de oven. Licht voor gegaard. Leg deze vervolgens klaar.
- 6 Schep de partjes uit de caramel op het bladerdeeg. Verdeel ruim en gebruik zo min mogelijk vocht. Het vocht dat achterblijft kan na de geplaatste partjes evenredig verdeeld worden en lichtjes op de randjes gesmeerd worden.
- 7 Plaats het bladerdeeg in de oven voor 15-20 minuten op 190 graden Celsius.
- 8 Haal uit de oven, snijd in vorm en serveer direct of laat afkoelen en serveer op een later moment.
- 9 Serveer met een bolletje vanilleijs.

Snijd in driehoekjes of gebruik een ring om rondjes uit te snijden.