MAISON PRIMAGO

ZOETE TARTE TATIN

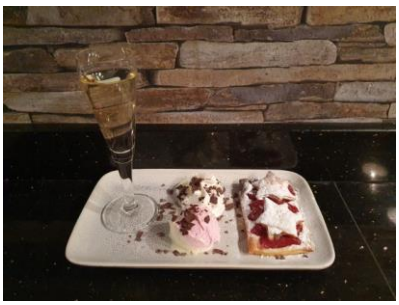
Ingrediënten voor 8 stuks of 16 stuks

- 4 plakjes diepvries roomboter bladerdeeg (voor vegan gerechten neem je gewone bladerdeeg, dus geen roomboter)
- fruit naar keuze (abrikozen, aardbeien, appel, (stoof)peer of perzik/nectarine)
- palm suiker of fijne kristal suiker
- kaneel voor de appel
- poedersuiker
- takje munt
- eventueel slagroom

Appel

De verschillende variaties

Abrikoos



(Stoof)peertjes

Aardbeien

Bereiding appel en/of abrikoos

Ontdooi de plakjes bladerdeeg en snijd deze in tweeën (voor 8 stuks) of in vieren (voor 16 stuks). Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg (dan kan de lucht eruit en gaat het bladerdeeg niet 'bollen'). Dep het fruit droog met keuken papier

Appel: Verdeel de appelpartjes met schil trapsgewijs over de plakken bladerdeeg, bestrooi de bladerdeeg met suiker en kaneel. Bak de appel tarte tatin in 15 minuten op 200 graden. Laat het afkoelen en bestrooi vlak voor het serveren met poedersuiker. Eventueel nog met een toefje slagroom met nog een beetje kaneel over de slagroom.

Abrikoos of peer: Verdeel de halve abrikozen of partjes peer over de plakken bladerdeeg. Bak de tarte tatin in 15 minuten op 200 graden. Laat het afkoelen en bestrooi vlak voor het serveren nog met poedersuiker. Voor kerst kun je nog extra bladerdeegsterren bakken om te versieren

Bereiding met perzik en/of aardbei

Ontdooi de plakjes bladerdeeg en snijd deze in tweeën (voor 8 stuks) of in vieren

(voor 16 stuks). Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg (dan kan de lucht eruit en gaat het bladerdeeg niet 'bollen'). bestrooi de bladerdeeg met suiker. Bak de bladerdeeg in 15 minuten op 200 graden.
Laat de gebakken bladerdeeg afkoelen. Dep het gewassen fruit droog met keuken papier en verdeel de aardbei of de perzik trapsgewijs over de bladerdeeg. Bestrooi het met poedersuiker, eventueel slagroom en maak het af met een takje munt. Serveer het gelijk anders wordt de bladerdeeg zacht . Lekker met een bolletje ijs.