

Tarte Tatin

Benodigheden

- Deegroller
- Kaasschaaf
- Plastic folie
- Lage naadloze bakvorm zoals quichevorm 26 cm
- Kwastje
- Koekenpan met dikke bodem

Ingrediënten

- 130 gram glutenvrije bloem (vb. Doves Farm “flour”)
- snuf zout
- 1 teaspoon psyllium vezels (4 gram)
- 15 gram fijne suiker
- 130 gram harde margarine (evt. half boter, ongezoeten)
- 50 gram water
- 100 gram suiker
- 15 gram margarine (of boter)
- 4 grote appels (geen moesappels)

Bereiding

- Doe de bloem in een mengkom en roer het zout, de psyllium en 15 gram suiker er door.
- Zet de mengkom op de weegschaal en schaaft de margarine in vlokjes er bij, tot 130 gram. Wrijf dit met een koele hand tot een kruimelige consistentie.
- Voeg nu het water toe en kneed het deeg tot een mooie samenhangende bol (kan ook met kneedhaken van de mixer). Als het echt niet lukt voorzichtig nog wat water toevoegen.
- Maak er een platte schijf van en wikkel het deeg in huishoudfolie. Laat het deeg zeker 40 minuten opstijven in de koelkast
- Vet de vorm licht in met (vloeibare) margarine.
- Schil de appels, haal de klokhuizen er uit en snijd elk in 4 parten.
- Smelt de suiker in een (koeken)pan met dikke bodem en laat dit bruin worden tot de helft van het suikeroppervlak bruin kleurt. **Niet roeren!**
- Zet de hittebron uit en roer er een eetlepel boter of margarine door. Giet direct voorzichtig in de vorm zodat de bodem en de zijkant bedekt is.
- Leg de appel in cirkels in de karamel met de ronde kant naar beneden.
- Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte).
- Rol het deeg op plastic folie uit tot een lap zo groot als de vorm.
- Leg het deeg op de vorm, snijd eventueel overhangende randjes af en duw het deeg tegen de zijkant van de vorm. Maak een gaatje in het midden zodat er stoom kan ontsnappen.

- Zet de vorm redelijk hoog in de oven en bak in ca. 30 minuten gaar en goudbruin. Laat even afkoelen in de vorm en keer de taart voorzichtig op een schaal.

Let op: er kan hete karamel uit lopen!

Eet smakelijk!