



Tarte tatin van peren

Een omgekeerde karmeltaart met zachte, gekarameliseerde peren op een krokante bladerdeegbodem. Een heerlijke najaarsvariant op de klassieke appel-tatin.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	42'	6	Dessert

Ingrediënten

6 stevige handperen
150 gr kristalsuiker
80 gr boter, in blokjes
1 rol bladerdeeg (rechthoekig of rond, ca. 230 gr)
1 kl kaneel
1 snuif zout
1 el citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 2.** Schil de peren, halveer ze en snij elke helft nogmaals door zodat je kwarten bekomt. Verwijder het klokhuis en besprenkel de partjes met citroensap zodat ze niet verkleuren.
- 3.** Strooi de suiker gelijkmatig over de bodem van een ovenvaste pan van ongeveer 24 cm diameter. Laat de suiker op middelhoog vuur langzaam smelten tot een amberkleurige karamel. Roer niet, maar schud de pan af en toe voorzichtig.
- 4.** Neem de pan van het vuur en roer de boter en het zout door de karamel tot je een gladde, glanzende saus bekomt.
- 5.** Schik de perenkwarten dicht tegen elkaar in de karamel, met de bolle kant naar beneden. Bestrooi ze met de kaneel.
- 6.** Zet de pan terug op zacht vuur en laat de peren ongeveer 10 minuten zachtjes garen in de karamel.
- 7.** Neem de pan van het vuur. Leg het bladerdeeg over de peren en stop de randen voorzichtig langs de binnenkant van de pan naar beneden, zodat de peren volledig ingesloten zijn.
- 8.** Prik enkele gaatjes in het deeg met een vork zodat stoom kan ontsnappen.
- 9.** Bak de taart 28 tot 32 minuten in de voorverwarmde oven tot het bladerdeeg mooi goudbruin en gerezen is.
- 10.** Laat de taart 5 minuten rusten buiten de oven. Leg een groot plat bord op de pan en keer het geheel in één vlotte beweging om. Verwijder de pan voorzichtig.
- 11.** Serveer de tarte tatin lauwwarm.

Tip

Gebruik stevige peren zoals Conference of Doyenné du Comice. Te rijpe peren vallen uit elkaar tijdens het karamelliseren. Laat de karamel nooit onbeheerd op het vuur staan: hij kan snel verbranden en bitter worden.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel crème fraîche

Dranktip

Een glas Monbazillac of een andere zoete witte dessertwijn past uitstekend bij de gekarameliseerde peren.