

Tarte Tatin met peren / Tarte Tatin with pears



De boodschappen

- 4 peren, geschild en klokhuis verwijderd
 - 140 gram fijne kristalsuiker
 - 1 rol diepvries bladerdeeg
- sap van een halve citroen
40 gram koude boter blokjes
ronde bakvorm 20 cm

We maken Tarte Tatin maar dan met peren

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de bakvorm omgekeerd op het bladerdeeg, snij er een cirkel uit iets groter dan de vorm. Leg het deeg in de ijskast tot later.

Doe de geschilde peren in een kom, besprenkel ze met het citroensap en schud er 55 gram van de suiker door. Zet de peren ook in de ijskast.

Doe het restant van de suiker in de bakvorm en zet hem op een laag vlammetje op het fornuis. Niet roeren terwijl de suiker in 5-7 minuten karameliseert.

Leg de peren rondom in de bakvorm op de gekarameliseerde suiker. Voeg de boterblokjes toe en zet de vorm nog 5 minuten op het vuur, tot de peren net zacht zijn.

Haal de bakvorm van het vuur, leg het deeg over de peren en stop het rondom goed in.

Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven, tot hij bol en goudbruin is. Laat de taart in de vorm afkoelen maar niet koud worden.

Zet een groot bord omgekeerd op de bakvorm en draai ze samen in 1 keer om.

Na de maaltijd met een espresso erbij is dit een onovertroffen dessert!

Tarte Tatin met peren / Tarte Tatin with pears



Shopping list

4 pears, peeled and cored	the juice of half a lemon
140g caster sugar	40g cold butter cubes
1 roll frozen puff pastry, defrosted	Baking mold, 20 cm in diameter

We make a Tarte Tatin with pears

Preheat the oven to 200 ° C.

Place the tin upside down on the pastry, cut out a dough circle slightly larger than the tin. Set aside in the fridge.

Place the peeled, cored pears in a bowl, drizzle with lemon juice and toss with 55g sugar. Put the pears aside in the fridge too.

Pour the remainder of the sugar into the baking tin and put it on low heat. Do not stir while the sugar is caramelizing in 5-7 minutes.

Get the pears from the refrigerator and put them in the baking tin on the caramelized sugar.

Add the butter cubes to the tin as well and leave it on the stove for 5 - 7 minutes, or until the pears are just tender.

Remove the tin from the heat and take the dough from the refrigerator. Spread the pastry over the tin and tuck it in around the pears.

Bake the tart 30 minutes in the middle of the oven, until it is puffed and golden brown. Cool the tart in the tin but not completely. Place a large plate upside down on the baking tin and flip it.

After a meal, together with an espresso this is an unrivaled dessert!