

# Tarte Tatin

Deze variant op de appeltaart is rond 1880 in Frankrijk ontstaan in de keuken van Hôtel Tatin door de gezusters met dezelfde naam.

Hoe deze precies is ontstaan wordt niet duidelijk, de engelstalige Wikipedia [[https://en.wikipedia.org/wiki/Tarte\\_Tatin](https://en.wikipedia.org/wiki/Tarte_Tatin)] vertelt over twee varianten waarin de oorsprong in beide gevallen wordt gezocht in een fout. Of het nu onervarenheid of stress was doet er eigenlijk niet zoveel toe. Het meest kenmerkende van deze taart is in beide gevallen hetzelfde; deze taart is wordt omgekeerd gebakken.

Dat kan in een koekenpan die ook in de oven kan (let op dat het handvat tegen de hitte kan) voor de echte freaks is er een heuse Tarte

Tatin vorm van Creuset  
<https://www.bol.com/nl/nl/p/tarte-tatin-vorm-rond-0-25-cm-rood/9200000005476699>



Een gewone aardewerken of glazen bakvorm van ongeveer 25 cm diameter is natuurlijk ook prima.

Het is dan wat omslachtiger omdat je een karamel moet maken in een pannetje en deze moet overbrengen in de vorm. Makkelijker is het natuurlijk om de karamel te maken, de appels en het deeg er op te leggen en dan de boel in de oven te schuiven. Vandaar dat er een speciale pan voor is.

Hou er rekening mee dat je geen springvorm kan gebruiken, de karamel zou daar uit weg lopen.

<b>Recept: Tarte Tatin</b>	<b>~12 puntjes</b>
<p><b>INGREDIËNTEN</b></p> <p>Voor de vulling:</p> <p>6 zure appels  100 gram suiker  100 gram boter  sap van citroen</p> <p>Voor het deeg:</p> <p>100 gram koude roomboter  100 gram suiker  250 gram bloem  Snufje zout  2 eieren</p> <p>Optioneel: kaneel</p>	<p><b>MATERIALEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Een geschikte bakvorm (geen springvorm)</li> </ul>
<p><b>BEREIDING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snij de boter voor het deeg in kleine blokjes.</li> <li>- Werk deze snel door de bloem en suiker, voeg ook zout toe.</li> <li>- Voeg eieren toe</li> <li>- Vorm tot bal, maak deze plat en leg in koeling om te rusten.</li> <li>- Schil en snij de appels in mooie gelijke partjes</li> <li>- Besprenkel met citroensap tegen verkleuren</li> <li>- Zet pan op het vuur en smelt de suiker totdat deze goudbruin is.</li> <li>- Haal de pan van het vuur en voeg de boter toe</li> <li>- (Karamel eventueel overgieten in bakvorm)</li> <li>- haal de pan van het vuur en leg de appelpartjes in een waaiervorm in de vorm</li> <li>- Rol het deeg uit tot een ronde plak die over de pan past.</li> <li>- Vouw het over de appels en stop de randen goed in.</li> <li>- Bak in oven 220 graden 25 minuten</li> </ul>	<p><b>KRITIEKE PUNTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Granny Smith, Golden Delicious, Fuji of Gala zijn geschikte appelsoorten.</li> <li>- Zorg ervoor dat de karamel niet verbrand, blijf er bij.</li> <li>- werk het deeg snel in elkaar, laat het rusten in de koelkast voor het uitrollen.</li> <li>- Los de taart als de pan nog goed warm is anders laat de karamel niet meer los</li> </ul>

<b>Recept: Vanillesaus</b>	<b>~4 personen</b>
<p><b>INGREDIËNTEN</b></p> <p>1 vanille stokje  250 cc slagroom  100 cc melk  60 gr suiker  4 eidooiers</p> <p><b>NB: ingrediënten in <i>het schuin</i> zijn aanwezig</b></p>	<p><b>MATERIALEN</b></p> <p>Mesje, kom, spatel, thermometer</p>
<p><b>BEREIDING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snij vanillestokje doormidden en schraap het merg er uit</li> <li>- Voeg bij slagroom in pan en breng aan de kook</li> <li>- Meng melk, suiker en eidooiers in een kom</li> <li>- Voeg toe aan hete slagroom, blijf roeren</li> <li>- Verhit tot maximaal 80 graden, controleer het “lopen” van de saus door op de spatel met je vinger een lijn te trekken, als deze niet uitloopt is de saus klaar.</li> </ul>	<p><b>KRITIEKE PUNTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verhit tot maximaal 80 graden</li> </ul>

We houden eiwitten over, we kunnen daar wel iets mee:

<b>Recept: kokosmakronen</b>	<b>10 stuks</b>
<b>INGREDIËNTEN</b>  4 eiwitten 200 gram kokosrasp 200 gram fijne kristalsuiker	<b>MATERIALEN</b>  - Bakpapier
<b>BEREIDING</b>  - Gooi alle ingrediënten in een pannetje en verwarm op middelhoog vuur, het mag niet verkleuren.  - Bakpapier op bakplaatje  - Verdeel in gelijke hoopjes op een bakplaatje  - 20 minuten bakken op 175 °C hetelucht	<b>KRITIEKE PUNTEN</b>  - Hou wat ruimte tussen de hoopjes, tijdens het bakken zakt het mengsel wat uit. Reken op 3 centimeter rondom.

Of iets meer werk:

<b>Recept: Torenschuim</b>	
<b>INGREDIËNTEN</b>  3 eiwitten 150 gr fijne suiker 100 gr poedersuiker snufje zout  <b>NB: ingrediënten in <i>het schuin</i> zijn aanwezig</b>	<b>MATERIALEN</b>  Mixer, spuitzak
<b>BEREIDING</b>  - Klop eiwitten en zout op met mixer - Voeg fijne suiker toe en klop tot opgelost - Spatel de poedersuiker er door - Stop in spuitzak - Spuit op op bakpapier op bakplaatje - 30 minuten hete lucht op 110 graden	<b>KRITIEKE PUNTEN</b>  - Verhit tot maximaal 110 graden - Maak mixer en kom vetvrij anders krijg je geen schuim.