

# TARTE TATIN VAN APPEL



## Voor het deeg:

1. Verwarm de oven voor op 185°C
2. Neem de boter op tijd uit de ijskast zodat deze niet te koud is en snijd in blokjes.
3. Doe een snufje zout door de bloem en maak een berg met een kuil in het midden.
4. Doe de blokjes boter in het de kuil en meng met je vingertoppen door de bloem tot een kruimeldeeg.
5. Maak weer een berg met een gat in het midden.
6. Doe de eidooier in het gat met twee eetlepels water en meng tot een homogene deegbal.
7. Wrijf de bal deeg een aantal keer uit over de werkplank en kneed weer tot een bal.
8. Wikkel het deeg in vershoudfolie en bewaar in de koeling.

## Voor de vulling:

9. Smelt de boter zonder bruin te laten worden en voeg de suiker toe. Laat het licht karamelliseren en neem de pan van het vuur.
10. Schil de appels en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Bewaar deze!
11. Zet schillen en klokhuizen onder water in een pan en voeg 150 gram suiker toe. Laat zeker 20 minuten koken en zeef het sap.
12. Snijd de appels in tweeën en zorg dat ze in de hoogte allemaal gelijk zijn. Leg ze vervolgens dicht tegen elkaar aan, staand in de pan met karamel.
13. Zet de pan 15 minuten op laag vuur, zodat de karamel gaat pruttelen.
14. Zet de pan vervolgens 10 minuten in de oven op 180 °C, zodat de appels gaan zakken.
15. Bestrooi de werkplank met bloem en rol het deeg uit tot een ronde plak die 5 cm groter is dan de doorsnede van de pan.
16. Bedek de appels met het deeg, bestrijk deze met eigeel en zet nog 20 minuten in de oven.
17. Haal de taart uit de oven en laat iets afkoelen. Plaats vervolgens een snijplak op de pan en draai in 1 soepele beweging om. Bestrijk de taart met de appelsiroop en snijd in 8 gelijke stukken.

## Ingrediënten

### Bodem

120 gram	boter, kamertemperatuur
250 gram	bloem
1	eidooier

### Karamel

120 gram	suiker
100 gram	boter

### zout

500 ml	water
150 gram	suiker
1	eidooier
12	elstar appels