

Tarte Tatin à la Marian



Ingrediënten

- ronde bakvorm (of springvorm) 24 cm Ø
- bakpapier
- 4-5 appels (bv. jonagold)
- 4 eieren (M) of 3 eieren (L)
- 200 g kristalsuiker
- ½ theelepel vanille-extract
- 125 g bloem
- ½ koffielepel bakpoeder
- sap en zeste van een halve (bio)-citroen
- kaneelpoeder
- bloedsuiker

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 175°C.
2. Bekleed je vorm met bakpapier en vet een beetje in met olie of boter.
3. Was de citroen zeer goed in warm water en wrijf ze droog. Ik voeg een beetje bicarbonaat toe. Dit ontvet zeer goed de schil. Want ook bio citroenen hebben een beschermde waslaag. Haal met een rasp de zeste van de citroen. Snij de citroen in 2 en pers het sap van 1 helft uit. Zet opzij.
4. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snij in gelijke blokjes. Zet opzij.
Zet de **vlinder** op de messen. Doe de eieren en de suiker in de beker en meng.
5 min / 37°C / snelheid 4
5. Doe het vanille-extract , de zeste en citroensap bij het mengsel. Zeef de bloem en het bakpoeder op het mengsel en meng.
30 sec / snelheid 3
6. Leg de blokjes appel in de bakvorm. Overgiet de appels met het deeg. Verdeel het deeg mooi gelijkmatig. Bak 50 minuten af in een voorverwarmde oven van 175°C. De taart is gaar als je met een prikker in de cake prikt en er geen deeg blijft aankleven. Verleng eventueel de baktijd met enkele minuten.
Haal na enkele minuten de cake uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.
Serveer de taart met de appels naar boven (dus de onderkant). Bestrooi eventueel met bloedsuiker en kaneel.
Smakelijk!

TIPS:

- Je kan gewone witte bloem en bakpoeder vervangen door **zelfrijzende** bloem.
- Serveer de taart lauw met een bolletje vanille ijs! Heerlijk dessertje!
- Meng een beetje rozijnen onder de appeltjes.
- Doe een flinke soeplepel amandelmeel in je deeg.



www.bakkenmetmarian.be

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ☎ 0496 622 511

✉ info@bakkenmetmarian.be  "Koken met Marian en Thermomix"

Website www.bakkenmetmarian.be