



Desserten

Tarte Tatin van peren

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 eetlepel citroensap
150 gram suiker
3 peren (Durondeau)
3 eetlepels boter

Bereidingswijze

Schil de peren en vierendeel ze. Verwijder het klokhuis, besprenkel ze met citroensap en strooi er 1/3 suiker over. Laat de rest van de suiker met een scheutje water karameliseren in een klein pannetje. Schik er de partjes peer in. Verdeel er de boter over en laat dit nog 5 minuten pruttelen.

Leg er dan het bladerdeeg over en duw het met een vork of mes tot tegen de bodem. Plaats de pan vervolgens 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Uit de oven halen, 5 minuten laten rusten en daarna voorzichtig omdraaien met behulp van een bord. Opdienen met opgeklopte slagroom en/of ijs.

Keukenbenodigdheden

Oven

