

## Nagerecht: Tarte tatin met vanille parfait

Blad 7 van 7

**Voor 14 personen**

**Ingrediënten:**

**Tarte tatin:**

700 gr suiker

14 appels

10 plakjes bladerdeeg

**Vanille parfait:**

210 gr suiker

11 stuks eigeel

2 vanillestokjes

1 ½ dopje cointreau

420 gr room



**Extra nodig:**

Grote taart vorm of 2 kleinere vormen.

Bereiding Tarte tatin:

Verwarm de oven voor op 170<sup>o</sup> C.

Verhit een pan en caramelliseer de suiker beetje bij beetje.

Giet de caramel in de taartvorm.

Schil de appels en snijd die in vieren en verwijder het klokhuis.

Leg de appeldelen op één kant in de karamel.

Leg de bladerdeegplakjes op elkaar en rol ze uit ter grootte van de taartvorm(en).

Prik het deeg gelijkmatig in met een vork.

Drapeer het deeg over de appels en bak af gedurende 45 minuten.

Keer de taart(en) direct om als deze uit de oven komt(en).

Laat de taart(en) iets afkoelen voor je hem(ze) eet.

Bereiding Vanille-parfait:

Eidooiers roeren met de suiker op 40<sup>o</sup>C.

Vervolgens de massa koud kloppen.

420 gram slagroom net stijf opkloppen en mengen met de vanille merg.

Dit geheel door elkaar spatelen en een 1 ½ dopjes cointreau toevoegen

Het geheel in vormpjes invriezen.



**HAPPY NEW YEAR**