Snelle tarte tatin

Ingrediënten

4 Stuk(s) Appel
6 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
150 ml Karamelsaus (dessertsaus)

Keukenspullen

Bakvorm (quiche- of taartvorm)
Koekenpan

1. Voorbereiding

Verwarm de oven alvast voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Schil de **appels (4 stuks)** en snijd ze elk in 4 parten. Verwijder de klokhuizen. Laat het **Koopmans Bladerdeeg (6 plakjes)** ontdooien zoals aangegeven op de verpakking. Leg de deeglapjes (zonder folie) op elkaar, steeds een beetje verspringend, en rol het uit tot een ronde lap van 30 cm doorsnede. Snijd de rand netjes bij.

2. Appels stoven

Leg de parten appel in een koekenpan en voeg de **boter (30 g)** en **karamelsaus (100 ml)** toe en stoof de appels op laag vuur in ongeveer 10 minuten wat zachter. Schep tussentijds een keer om. Neem de appels uit de pan. Bestrijk de bodem van de quichevorm met de rest van de **boter (20 g)**. Leg de appels met de bolle kant naar beneden in de vorm. Schenk de warme karamel uit de pan erover en knijp de rest van de **karamelsaus (50 ml)** gelijkmatig over de appels.

3. Tarte tatin maken

Leg het deeg over de appels en vouw de rand naar beneden om de appels. Bak de tarte tatin in de oven. Haal de tarte tatin na het bakken uit de oven en keer de taart op een ruime serveerschaal. Serveer de tarte tatin warm met kaneelijs of losgeklopte crème fraîche.