Tarte tatin met ananas en kokos

Ingrediënten

1 Blik(ken) Ananas (schijven op sap)
1 Pak Koopmans Omgekeerde Appeltaart
95 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl. (theelepels) Schenkstroop
50 g (gram) Kokosrasp
1 handje(s) Kokosrasp

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

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

Bekleed de springvorm met bakpapier.

Vang het vocht op terwijl je de **ananasschijven (1 blik)** laat uitlekken.

2. Omgekeerde taartbereiding

Smelt de **boter (20 g)** in een steelpan. Voeg de **schenkstroop (2 el)**, **1 eetlepel van het uitleksap van de ananas** en de inhoud van het **zakje karamelsausmix** (van 1 pak Koopmans Omgekeerde Appeltaart) toe en roer tot een gladde saus.

Verdeel de karamelsaus over de bodem van de springvorm, verdeel de schijven ananas erover en zet opzij.

3. Maak een kruimeldeeg

Klop ondertussen de **resterende boter (75 g)** zacht. Voeg de **bodemmix (van 1 pak Koopmans omgekeerde appeltaart)**, **kokosrasp (50 g)** en **3 eetlepels van het uitleksap** van de ananas toe. Meng alles met een mixer met garden op de middelste stand kort door elkaar zodat er een kruimeldeeg ontstaat.

Verdeel het kruimeldeeg over de ananas in de springvorm en druk goed aan.

Plaats de springvorm in het midden van de oven en bak in 40 tot 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de ananastaart minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder pas dan de springvorm en plaats een bord er bovenop. Keer de taart om en verwijder voorzichtig het bakpapier.

Besprenkel eventueel nog met een **handje (geroosterde) kokosrasp**.