



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

60 gr tarwebloem
60 gr volkoren tarwemeel
100 gr koude boter, in blokjes
50 gr lichte basterdsuiker
1 ei
Snufje zout

Vulling:

1 grote of 2 kleinere kweeperen
35 gr boter
35 gr kristalsuiker
100 gr amandelspijs
50 gr pure chocolade, fijgehakt
1 tl zeezout

125 ml crème fraîche
1 tl vanille essence

TARTE TATIN MET KWEEPEER



Nagerecht of gebak



8-12 personen



30 minuten + 25 minuten oventijd

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Bekleed een ronde taartvorm met bakpapier.
2. Maak het deeg door tarwebloem, koude boter, basterdsuiker, ei en een snufje zout door elkaar te kneden. Maak een bol als het een samenhangend deeg is, wikkel in plasticfolie en laat ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast.
3. Was de kweeperen en snijd over de lengte in dunne partjes, zonder het klokhuis. Zet de kweeper in een pannetje net onder water en breng aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
4. Smelt in een ander pannetje de overige 35 gram boter en giet over de bodem van de met papier bekleedde taartvorm. Strooi 35 gram kristalsuiker er overheen.
5. Kneed de fijgehakte chocolade en het zeezout door de marsepein.
6. Giet de kweeper af als het gaar is, droog de partjes af. Leg de partjes dakpansgewijs op de boter en suiker in de taartvorm. Stop kleine stukjes chocolademarsepein er tussen.
7. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 1-2 mm dik, die iets groter is dan de vorm. Leg de lap deeg over de kweeperen, stop de randjes naar binnen en prik een paar gaatjes in de bovenkant.
8. Bak ongeveer 25 tot 30 minuten tot de taart goudbruin is. Meng intussen de crème fraîche met vanille essence en bewaar koud.
9. Laat de taart even afkoelen. Keer hem dan om en snijd er punten van. Serveer met een flinke lepel crème fraîche.