

## TARTE TARTIN

### Ingrediënten:

100 gram suiker, een beetje vanillesuiker en een scheutje water  
50 gram boter  
8 perziken of nectarines  
nog eens 100 gram suiker  
8 vellen bladerdeeg  
roomijs (facultatief)

een spring- of bakvorm van 22 cm doorsnede  
oven

### Bereiding:

Doe de suiker, de vanillesuiker en het beetje water in een pannetje; verwarm dat en maak er een karamel van.  
Voorzichtig! Als het te bruin wordt gaat het bitter smaken. Roer er 50 gr. boter door.

Ontdooi het bladerdeeg en leg de vellen op elkaar.

Was de perziken of nectarines, halveer ze; doe ze in een kom en strooi er de 100 gr. suiker over.

Verwarm intussen de oven voor op 225°.

Rol het bladerdeeg gelijkmatig uit tot een ronde lap, iets groter dan de spring- of bakvorm.

Vet de spring- of bakvorm licht in met boter. Giet de karamel erin. Pas op! Het is heel erg heet!

Leg daarop de gehalveerde gesuikerde perziken of nectarines. Dek het geheel af met de lap bladerdeeg (goed instoppen)

Bak de taart in midden van oven in ca. 25 à 30 minuten bruin.  
Strooi er geroosterde pistache nootjes en verse tijm over.

Serveer als gebak, of met een bolletje room ijs als nagerecht.

