



TARTE TARTIN MET PRUIMEN UIT DE TUIN

NODIG (± 5 PERSONEN)

± 500 gram pruimen
4 plakjes bladerdeeg
15 gram boter
1 volle el stroop
evt. poedersuiker

DOEN

1. Was de pruimen, haal de pit eruit en snijd ze in kwarten. Verwarm de oven op 200 °C.2.
2. Doe stroop in een steelpan, laat smelten en voeg de roomboter toe.
3. Vet bakvorm in en schik de pruimen. Doe de saus erover.
4. Verdeel het bladerdeeg en druk met een houten lepel de randen aan. Zet ongeveer 25 minuten in de oven, totdat het deeg gaar is en gaat bollen*.
5. Haal uit de oven. Laat afkoelen en draai de taart om. Eventueel kun je er nog poedersuiker op doen of wat dacht je van vanille-ijs en slagroom.

* Leg eventueel onder het rooster een vel bakpapier, zodat je oven niet vies wordt.



WWW.BONAPETIT.NU