

Tarte Tatin van Ananas en salie met vanille-ijs



Ingrediënten

- 200 g Suiker
- 1 limoen, sap en rasp
- 1 vanillestokje
- 40 g abrikozenjam
- 1 ananas
- 6 salieblaadjes
- 1 plak bladerdeeg
- 250 g vanille-ijs

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C.

Kook de suiker met een klein beetje water tot een donkere caramels (hoe lichter hoe zoeter, hoe donkerder hoe bitterder). Blus met limoensap, limoenrasp, het merg van het vanillestokje en de abrikozenjam. Giet op een bakpapiertje en laat de karamel hard worden.

Schil de ananas (bewaars een paar sprietjes kroon) en snijd hem in mooie plakjes.

Bekleed een taartring strak met huishoudfolie en leg onderin op het folie de salieblaadjes met daarop de ananasplakjes als een waaier in de ring. Maak meerdere lagen. Breek de karamel in kleine brokjes en verdeel deze over de ananas.

Knip een bakpapiertje in een ronde vorm en plaats deze boven op de ananas in de ring. Plaats hier een bordje op dat in de ring past, zodat er druk op komt.

Plaats in de oven op 150 °C gedurende 50 minuten (geen zorgen, huishoudfolie zal niet smelten). Laat opstijven onder druk in de koelkast, of even in de diepvries.

Snijd de plak bladerdeeg in een cirkel van 3 à 4 centimeter groter dan de taartring. Bak deze blind (tussen een bakplaat en een grilltje) op 175 °C gedurende 26 minuten. Draai dan de plak om en bestuif licht met

poedersuiker. Laat karameliseren in de oven op 220 °C gedurende 2 à 3 minuten.

Snijd een gaatje in het huishoudfolie en laat eventueel lekvocht weglopen. Zet de taartring met ananas op een snijplank (met het folie onderop) en trek de ring omhoog. Laat de ananas op het folie op de snijplank liggen. Leg de plak bladerdeeg op de ananas en leg je hand op het bladerdeeg. draai je snijplank snel om en verwijder het folie.

Werk de tarte tatin af met een bolletje vanille-ijs, limoensap en wat kroon van de ananas.