Omgekeerde perentaart

Tarte tatin

Ingrediënten

4 Stuk(s) Peer
95 g Boter (ongezouten roomboter)
2 el (eetlepels) Schenkstroop
4 el (eetlepels) Water
1 pak(ken) Koopmans Omgekeerde Appeltaart

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. Vet de bakvorm licht in zodat het bakpapier goed blijft plakken.

Schil de **peren (4 stuks)** en snijd ze in partjes.



2. Omgekeerde taartbereiding

Smelt een kleine hoeveelheid **boter (20 g)** in een steelpan. Neem de pan van het vuur, roer de boter door en voeg de **schenkstroop (2 el)**, wat **water (1 el)** en de inhoud van het zakje karamelsausmix van de **Koopmans Omgekeerde Appeltaart (1 pak)** toe en roer tot een gladde saus.

Verdeel de karamelsaus over de bodem van de springvorm. Verdeel hierna de perenpartjes over de karamelsaus. Werk vanuit het midden en leg de partjes in een spiraalvorm.



3. Maak een kruimeldeeg

Klop de resterende **boter (75 g)** zacht. Voeg de **omgekeerde appeltaartmix** en wat **water (3 el)** 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 peren in de springvorm en druk goed aan. Vergeet ook de randjes niet.

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

Laat de omgekeerde perentaart minimaal 30 minuten afkoelen en verwijder dan de springvorm. Plaats er een bord bovenop, keer om en verwijder voorzichtig het bakpapier.