

MINI TARTE TATIN MET MANGO

Ingrediënten (4 personen):

4 vellen bladerdeeg
75 g suiker
klont boter + extra om in te vetten
1 mango
2 el geraspte kokos

Extra: slagroom of ijs

EXTRA MATERIAAL: 4 taartvormpjes van ca 12 cm



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet de taartvormpjes in met een beetje boter.
Schil de mango en snijd er dunne plakjes van.
Doe de suiker in een pannetje met dikke bodem.
Laat de suiker zachtjes smelten, roer niet!
Als er bellen komen en hij begint te verkleuren, roer je voorzichtig het klontje boter er door.
Laat het mengsel niet te donker worden, anders smaakt hij bitter!



Giet de karamel in vormpjes. Bestrooi met een beetje kokos. Wacht niet te lang, anders stolt de karamel!
Leg de plakjes mango er op. Leg een stuk bladerdeeg er op en dek de mango af. Vouw de punten iets naar binnen en snijd ze er van af.



Bak de mini tarte tatin 25 minuten in de oven. Haal ze er uit en wacht →

5 minuten. Draai dan de vormpjes voorzichtig om met een plat bord er tegen gedrukt. Doe dit in één snelle beweging en doe voor de zekerheid ovenwanten aan !

Serveer de mini tarte tatin met bijvoorbeeld wat slagroom en/of ijs.

TIP: wil je ze van tevoren al maken? Bereid ze dan volgens het recept en warm ze voor het serveren een paar minuutjes op in de oven. Maar het aller lekkerst zijn ze als ze net uit het vormpje komen !