



Witte chocolade taartje met een mini Tarte Tatin

Benodigheden chocoladetaartje: 300 gram witte chocolade, 75 gram roomboter, 120 gram melk, 210 gram eieren, 150 gram bloem, 1 eetlepel citroenrasp. Muffinvormen.

Tarte Tatin: 2 pakken diepvries Koopmans bladerdeeg, steker, boter, 150 gram suiker, 4 Elstar appels, kaneel, basterdsuiker. Grote muffin vormen. Ronde steker.

Werkwijze: Muffinvormen insmeren met gesmolten margarine. **Chocolade** in kleine stukken snijden en met de boter **au bain Marie** smelten. **Melk** lichtelijk verwarmen.

Eieren met de bloem vermengen, lauwe melk op de chocolade gieten en samen vermengen met het bloem/eieren mengsel.

Kort kneden tot een homogene massa. **Verdelen** in de Muffinvormen, **niet plat drukken** en kort bakken (12 minuten) op 170°C. Lossen.

Tarte Tatin

Werkwijze: 150 gram suiker **lichtelijk caramelliseren** en snel verdelen in de **beboterde** muffinvormen.

Appels in kleine blokjes van 7 mm. snijden. Op de caramel verdelen, bestrooien met iets kaneel en suiker.

Rondjes bladerdeeg uitsteken die iets groter zijn dan de ronding van de Muffinvorm, prikken en erop leggen. **Vijftien minuten bakken op 200°C.**

Snijplank er bovenop leggen en **voorzichtig omdraaien** zonder dat de hete suiker op je armen komen.

Naast elkaar op een bord leggen en genieten van een warme appelstukje en de witte chocoladetaart.

Wijnsuggestie:



Minard Pineau des Charentes blanc

Ungi blanc, ook bekend als Trebbiano. Most versterkt met cognac (desondanks geen versterkte wijn) anderhalf jaar rijping waarvan een jaar op fust en een half jaar op fles. Licht tot goudgelige kleur vol, middelzout en fruitig past goed bij blauwe, oude en romige kazen en zoete desserts.