



# Tarte Tatin met pruimen



## INGREDIËNTEN

Voor **6 personen**:

- 6 grote pruimen
- 75 g boter
- 50 g sucralose kristalpoeder (= 100 g suiker)
- kant-en-klaar bladerdeeg

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Ontpit de pruimen en snij ze in partjes.

Laat de boter smelten in een pan. Voeg de sucralose kristalpoeder toe en laat even karamelliseren.

Leg de pruimen in de pan en bak ze gedurende 3 minuten. Giet de pruimen en karamel in de taartvorm zodat de bodem van de vorm helemaal bedekt is. Leg het bladerdeeg over de pruimen heen. Druk de zijanten naar beneden en druk voorzichtig alles aan.

Prik met een vork gaatjes in het deeg. Bak gedurende 30-35 minuten. Haal uit de oven en laat een beetje afkoelen. Plaats een grote schaal of plat bord omgekeerd op de pan en draai de *tarte Tatin* om zodat de pruimen boven liggen.



\*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

[www.ZOETSTOFFEN.eu](http://www.ZOETSTOFFEN.eu)