

Ananas tarte tatin met kokosroom

Voor 4 tarte tatins

Ingrediënten :

Bladerdeeg, 4 plakken, ontdooid

Boter, 80 g

Citroensap, 1 el

Gember, stukje van 1 cm, fijn geraspt

En van Fair Trade Original:

Ananas, 4 schijven

Rietsuiker, 80 g

Biologische kokosmelk, blikje 270 ml, uit de koelkast

Honing vloeibaar

Bereidingstijd: ca. 35 minuten

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Laat de rietsuiker in een pan met dikke bodem op laag vuur karamelliseren.
- Voeg, wanneer de suiker bruin kleurt en bubbelt, citroensap, boter en gember toe, laat smelten en verdeel over vier ramekins.
- Leg de ananasschijven erin en vouw een plakje bladerdeeg over de schijven.
- Bak de tarte tatins in 15-20 minuten gaar.
- Schep het dikke gedeelte van de kokosmelk (zet het blik hiervoor in de koelkast) en doe in een maatbeker.
- Zet er de staafmixer even op en klop lobbige.
- Draai de ramekins om op vier bordjes en serveer met een dot kokosroom en honing.