**Tarte tatin met ananas en kokos**

200 g boter

200 g zelfrijzende bloem

190 g fijne suiker

1 zakje vanillesuiker

4 eieren

75 g geraspte kokos

blik ananasschijven op sap

1 tl vanille-extract

kokosolie

Zeef het bakmeel. Smelt de boter. Klop de eieren los. Verwarm de oven op 185°C.

Doe de fijne suiker, vanillesuiker en de losgeklopte eieren in de keukenrobot en klop deze mengeling op tot een lichtgele ruban.

Voeg al kloppend de gesmolten boter toe en daarna lepelsgewijs het gezeefde bakmeel, de kokosrasp en als laatste een theelepeltje vanille-extract en 10 cl ananassap.

Neem een klassieke springvorm en vet die royaal in met kokosolie. Bedek de bodem met één laag ananasschijven. Je kan creatief zijn, door bijvoorbeeld een bloemvorm te maken met een volledige schijf, met daarrond een rozet van gesneden ananasringen.

Giet het beslag over de ananas en zet de cake 35 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C. Zet de oven uit maar laat de cake nog een half uurtje staan om na te garen.

Laat de cake daarna uit de oven nog verder afkoelen tot lauw. Maak met een mes de randen los en open de springvorm. Verwijder die en leg een groot plat bord bovenop de cake. Draai die constructie nu in één vlotte beweging om en verwijder de bodem van de springvorm.

Na dit spannende moment van de waarheid, kan je je cake lauw of volledig afgekoeld presenteren aan je jonge en ouwe snoepers.