

Tarte Tartin mit halbgefrorener Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 g Sahne
- 100 g Sauerrahm
- 4 EL Mandelblättchen
- 8 EL Cognac
- 3 säuerliche Äpfel
- 2 EL Zucker
- 150 g Butter
- 1 Rolle Blätterteig

Für die Creme die Sahne steif schlagen, mit dem Sauerrahm verrühren und für etwa 1,5 Stunden einfrieren.

Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten, zum Cognac geben und durchziehen lassen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zucker in einer beschichteten Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Äpfel hinzufügen und in dem Karamell durchschwenken. Butter in Flöckchen darübergerben.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig etwas größer als die Pfanne zuschneiden. Die Pfanne mit den Äpfeln mit dem Blätterteig bedecken, den Teig an den Rändern etwas aufrollen und gut am Pfannenrand andrücken. Anschließend 20-25 Minuten backen, bis der Teig knusprig aufgegangen ist.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und die Tarte auf einen Teller stürzen.

Zum Servieren die Tarte in Stücke teilen und auf Teller geben. Jeweils mit ein paar Cognac-Mandeln bestreuen. Die Creme aus dem Tiefkühler nehmen, einen Löffel in etwas heißes Wasser tauchen und Nocken abstechen. Diese dekorativ zur Tarte auf die Teller setzen.

Sendetermin: 15.12.2023

Koch/Köchin: Fabio Haebel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen