

# Tarte Tatin mit Creme Chantilly

**Für zwei Personen**

**Für die Tarte:**

1 Blätterteigplatte      3 Boskoop-Äpfel      100 g Butter  
100 g Zucker

**Für die Crème:**

200 g Sahne      2 EL Zucker      1 Vanilleschote

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tarte Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfelscheiben fächerartig in den Karamell legen, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Blätterteigplatte etwa 1 cm größer als den Pfannenboden rund ausschneiden, auf die Äpfel legen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten den Ofen kurz öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Pfanne aus dem Ofen nehmen und einen Teller darauflegen und Tarte stürzen.

Für die Crème Chantilly Sahne halb steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Zucker mischen und mit der Sahne verrühren.

Die Tarte in Stücke schneiden, Crème Chantilly in ein Schälchen geben, auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Lauer-Kummer am 12. Mai 2016