Tarte tatin mit Karamell und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Teig:

220 g Mehl	1 Ei	100 g kalte Butter

Für die Beleg:

4 Äpfel (Boskop)	1 Zitrone (Saft)	80 g Aprikosenmarmelade
2 EL Orangenlikör	70 g Butter	100 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Vanille-Sahne:

1 Schote Vanille	200 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif

Für den Teig:
Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
Mehl, 100 g Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen bis feine Krümel entstehen. Ei aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen. Eigelb und 50 ml Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Beleg:
Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und 2 EL über die Apfelscheiben geben.
Tarte-Tartin-Form auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze 5 Minuten erwärmen. Zucker hineingeben und langsam karamellisieren lassen.
Wenn der Zucker goldgelb erhitzt ist, 70 g Butter in kleinen Stückchen hinzugeben. Apfelscheiben auf das Karamell kreisförmig anrichten. Teig dünn und etwas größer als die Form ausrollen und über die Äpfel legen. Ränder an den Seiten in die Form stecken.
Tarte in den Ofen für ca. 25 Minuten geben. Kuchen nach dem Backen stürzen. Aprikosenmarmelade und Orangenlikör in einem Topf erhitzen und die Tarte damit bestreichen.

Für die Vanille-Sahne:
Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Vanillemark und Sahnesteif vermengen. Mit einem Handrührgerät steif schlagen.
Die Tarte-Tatin mit Karamell auf einem Teller anrichten, Vanille-Sahne separat in einer Schüssel geben und gemeinsam servieren.

Gottfried Mühling am 22. Juni 2017