

Apfel-Tartelette Wilhelm Tell

Für zwei Personen

Für die Tartelette:

1 Apfel	60 g Mehl	35 g kalte Butter
3 EL Butterflöckchen	2 EL Agavendicksaft	1 EL brauner Zucker
1,5 EL Zucker	1 EL Saltflakes	1 Prise Salz

Für das Espuma:

100 ml Apfelsaft	100 ml Calvados	100 ml Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ TL Xanthan	1 EL Agavendicksaft	

Für die Garnitur:

Zimt	Puderzucker
------	-------------

Für die Tartelette:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Salz und Zucker mischen und kalte Butter einarbeiten. Die Hälfte des Teiges in je zwei Tartelette-Förmchen und mit einer Gabel perforieren.

Apfel waschen, trockentupfen, schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Tarteletteböden ebenfalls herausnehmen und mit Agavendicksaft nappieren. Darauf die Apfelscheiben fächerartig anrichten und mit braunem Zucker, Zimt und Butterflöckchen bestreut weitere 10-12 Minuten backen. Fertige Tartelettes aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für das Espuma:

Apfelsaft, Agavendicksaft, Calvados, Sahne und Xanthan in die ISI Flasche füllen und mit zwei Kapseln Stickstoff versehen.

Für die Garnitur:

Auf einen Teller Puderzucker und Zimt streuen und darauf die Tartelette legen. Die abgekühlte Tartelette mit dem Espuma und drei dünnen Apfelscheiben garnieren.

Caroline Ballmann am 04. April 2019