

Gestürzte Orangen-Tarte mit Schmand

Für 2 Personen

2 Orangen	2 Platten Blätterteig	20 g Butter
2 EL Schmand	1 EL Pistazien, gehackt	1 TL gemahlener Zimt
50 g Puderzucker	Mehl	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Die Orangen schälen, die einzelnen Filets auslösen und etwas abtropfen lassen. Die Tarteformen mit Butter ausstreichen und den Puderzucker reichlich darin aussieben. Die Förmchen auf die heiße Herdplatte stellen und den Puderzucker erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen, dann von der Herdplatte nehmen. Die Orangenfilets auf den Karamell setzen, eine Prise Zimt dazugeben, zurück auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen. Die Blätterteigplatten nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als den Durchmesser der Formen ausstechen und den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Teigplatte über die Orangen legen, den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Die Tartes zehn Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und etwas Schmand darauf verteilen. Mit den gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011