Tarte Gasconne

dg: ssg, hat Charakter

Eine Apfeltarte mit Bas-Armagnac (Domaine Jouanchicot) oder Armagnac der Region Ténarèze (Domaine Entras).

6 Personen

2 dl Armagnac Ténarèze oder Bas-Armagnac
halbe Raiatea-Vanilleschote, ausgekratzt
50 g Zucker
400 g Blätterteig
500 g Boskoop-Äpfel, geschält, in 5 mm-Scheiben
1 Ei, verquirlt
1 Backblech à 28 cm, gelocht

Armagnac, Vanille und Zucker erwärmen, dass sich der Zucker löst. Weg vom Feuer die Apfelscheiben einlegen.
Blätterteig ausrollen, eine Rondelle von 24 cm (Innendurchmesser der Backform) und Eine von 26 cm ausstechen. das erste, kleinere Teigrondell die Form, auf ein Backtrennpapier legen und dicht mit den abgetropften Apfelscheiben belegen. Dabei einen Rand von 2 cm frei lassen, diesen mit Wasser bepinseln. Mit dem zweiten Teigrondell bedecken und den Rand rundum gut andrücken. Die Torte 15 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 180 Grad U/Oberhitze vorheizen.
Die Torten-Oberfläche mit dem verquirlten Ei bepinseln.
35 Minuten bei 180 Grad backen. Gegebenenfalls die Hitze für die letzten 7 Minuten auf 160 Grad verringern.
Unterdessen die Armagnac-Marinade zu einem Sirup reduzieren.
Sobald die Torte goldbraun gebacken ist, aus dem Ofen nehmen.
Drei 1 cm-Löcher einstechen, durch diese den Armagnac-Sirup eingiessen.
Die Torte mittels kleinem Sieb mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Weinempfehlung:
Champagne Brut oder wem nicht zu süss, ein Dessertwein von Château Bouscassé (süsser, weisser Pacherenc) ist erstklassig. Entweder „Brumaire Novemberlese“ oder „Frimaire Dezemberlese“. Diese Weine werden sympathischerweise in 50 cl-Flaschen gehandelt.