La Tarte fine de néflier

Tarte fine mit Mispeln/Nespole

dg: sg-ssg

4 Personen

250 g Blätterteig, von Honold

Den Blätterteig auf einer kalten Marmorplatte auf 1 mm auswallen. Mit einer Gabel einstechen und vier Rondellen von 18 cm Durchmesser ausschneiden. Diese Rondellen 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach im Ofen bei 180 Grad backen, bis sie eine goldene Farbe annehmen. **Achtung**, es verbrennt sehr schnell!

400 g Mispeln, brutto
24 g Demerara-Zucker
4 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Prise Puderzucker
3 Safranfäden, gemörsert

Mispeln schälen, entkernen und kleinwürfeln.
Zucker in der Pfanne schmelzen, Wasser und Zitronensaft zugiessen und hell caramelisieren. Mispelwürfel zugeben und mit dem Caramel überziehen. Schnell auf die Teigrondellen verteilen.
Etwas Julienne von der Lime- und Zitronenhaut abziehen und darüber geben.
Fürs Aufwärmen eine grosse, flache Platte im Ofen erhitzen. Die Tarte darauf fügen, mit Puderzucker und Safranpulver mittels Teesieb bestreuen und 5 Minuten bei 200 Grad backen.
Aus dem Ofen nehmen, auf Teller fügen und sofort servieren.