

Tarte fine aux pommes

dg: phantastisch

4 Personen

4 Tarteförmchen Durchmesser 16 cm (Boden 12 cm) (in F Grösse einer Pizza)
Backofengitter und Spatel.

330 g Blätterteig mit Butter!! (Honold)

2 g Beurre Échiré demi-sel, zum Formen ausbuttern

90 g Beurre Échiré demi-sel (8 g/Tarte)

60 g Demerara-Zucker, trocken (er rieselt)

1 Boskoop à 200 g, ab Oktober erhältlich, notfalls Grafensteiner/Breaburn,
Rainette-Äpfel sind säuerlich, daher auch gut geeignet.

wenig Ceylon Zimt-Stange, möglichst Ekelle 00000, gemörsert

Vorbereiten

Den Boden von vier gekühlten Backformen (12 cm) ausbuttern und mit je 8 g Demerara-Zucker bestreuen.

Es benötigt total 2 g Butter. Zucker nicht abschütteln, kaltstellen.

Blätterteig auf 3 mm ausrollen, mittels Ausstecher Rondellen ausstechen und in die Form legen (nicht mit Gabel einstechen). Wieder kaltstellen.

90 g Butter in flacher Pfanne schmelzen.

Inzwischen den Boskoop schälen, ausstechen, vierteln und viertelweise in feine Scheiben schneiden (nicht zu dünn hobeln). = netto 160 g.

Apfelscheiben jew. unmittelbar (!) und einzeln in der flüssigen Butter wenden. Den Teigboden damit schuppenartig zu einer Blume belegen. Mit wenig Zimtpulver und je 7 g Zucker bestreuen.

Auf mittlerer Rille bei 200 Grad Umluft 17 Minuten (kalte Tarteformen) Backen. ** ev. Rille im oberen Drittel wählen (Zucker auf dem Boden verbrennt auf Gittereinschub besser geschlossenes Backblech und darauf eine dünne Matte verwenden.

Wichtig: Sobald Tartes schön Goldbraun sind, herausnehmen und mit flachem Spatel UNMITTELBAR danach, von der Tarteform auf das Ofengitter heben, die Tarte bleibt sonst unlösbar haften!

Tipps

- Möglichkeit 1 Tag im Voraus zu bereiten.
- Idealerweise Tartes warm servieren.
- Ev. mit Vanilleglace oder Crème Fraîche reichen oder Trüffelglace!!
- Alternative zu Beurre Échiré ist Beurre d'Isigny oder Beurre Bordier oder noch besser *Beurre de Bresse, immer demi-sel.