

Tarte Tatin



Apfelkuchen

„verkehrt herum“ gebacken

Traditionelles, sehr berühmtes Dessert Diese Tarte wurde von den Schwestern Caroline und Stéphanie Tatin, die ein Gasthaus in Lamotte-Beuvron/Sologne betrieben, um die vorletzte Jahrhundertwende durch ein Missgeschick „erfunden“. Da vergessen wurde, Teig in eine Form zu füllen und stattdessen schon der Zucker in der Backform karamellierte, warf man einfach die Apfelstücke dazu und legte den Mürbeteig darüber. Dieses Dessert schmeckte den Gästen so gut, dass es immer wieder bestellt wurde und so trat die „Tarte Tatin“ ihren Siegeszug rund um die Welt...

350 g de pâte brisée
70 g de beurre
6 pommes acides
50 g de cassonade
50 g de sucre en poudre

350 g Mürbeteig (s. Grundrezept *pâte brisée*, süß)
70 g Butter
6 saure Äpfel
50 g brauner aromatischer Zucker
50 g Kristallzucker

Préparez la pâte suivant la recette de base. Dans le moule à tarte, mettez les sucres et 3 c.à.s. d'eau. Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux jusqu'à caramélisation du sucre. Retirez du feu et incorporez le beurre. **Épluchez** les pommes, ôtez le trognon, et coupez-les en quatre (env. 2 cm). Graissez les parois du moule à l'aide de 1 c.à.s. de beurre. Disposez les pommes en cercle sur le sucre caramélisé. Préchauffez le four à 200°C. **Faites cuire** les pommes dans le moule, à petit feu, env. 6—8 min. **Étalez** la pâte au rouleau en une abaisse de 1/2 cm d'épaisseur et posez celle-ci sur les pommes. Enlevez le surplus de pâte. Enfournez et laissez cuire env. 30 min. jusqu'à ce que la pâte soit dorée. À la sortie du four, **laissez reposer** 5 min. sur une grille.

À l'aide d'un couteau, décollez délicatement le bord de la pâte. **Posez** un plat à tarte sur le moule et retournez l'ensemble en un mouvement rapide. Servez tiède!

Bereiten Sie den Teig nach dem Grundrezept zu. In die Form geben Sie beide Zucker mit 3 EL Wasser. Kochen Sie bei mäßiger Hitze auf, bis der Zucker karamellisiert. Vom Feuer nehmen und Butter hinein geben. **Schälen** Sie die Äpfel, stechen das Kerngehäuse aus und schneiden Sie sie in 4 Scheiben (etwa 2 cm dick). Mit Butter den Innenrand der Form einfetten. Die Apfelringe im Kreis auf dem karamellisierten Zucker auslegen. Backofen auf 200°C vorheizen. Braten Sie die Äpfel in der Form bei wenig Hitze noch etwa 6-8 Min. **Rollen** Sie den Teig mit dem Nudelholz auf eine Dicke von 1/2 cm **aus** und legen ihn auf die Äpfel. Überstehenden Teig entfernen. In den Backofen geben und etwa 30 Minuten backen, bis der Teig gebräunt ist. Nach dem Herausnehmen, auf einem Rost 5 Min. **ruhen lassen**.

Mit einem Messer die Teiggränder vorsichtig lösen. **Legen** Sie eine Tortenplatte auf die Form und stürzen Sie mit einer schnellen Bewegung das Ganze aus der Form. Lauwarm servieren!



Gebacken mit dem Mürbeteig nach oben – darunter sind die karamellisierten Äpfel, man muss am Schluss die Tarte noch stürzen!



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

