



Tarte feuilletée de pommes gala caramélisées



Rezept für 4

Zutaten Kompott

- 1 Gala-Apfel
- 1 Teelöffel Zucker

Zutaten Garnitur

- 4 Gala-Äpfel
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Blätterteig, rund ø 20 cm

Zutaten Karamellsirup

- 50 g Zucker
- 50 g Wasser

Zubereitung Apfelkompott

Den Apfel schälen und in ein Gefäss schneiden, das in die Mikrowelle kommt. Den Zucker und einen Esslöffel Wasser dazugeben. Mikrowellenfunktion, für 1 Minute einschieben. Mit der Gabel zerteilen und beiseite stellen.

Zubereitung Wähe

Den Blätterteig auf ein Backpapier auf dem Backblech ausbreiten. Die Äpfel halbieren, dann in feine Scheiben mit 1 mm Dicke schneiden. Eine dünne Schicht Kompott auf den Teig geben und die Apfelscheiben regelmässig anordnen, so dass sie eine Rosette bilden. Eng bis zur Mitte der Wähe überlappen.



Zubereitung Karamellsirup

Den Zucker karamellisieren lassen, bis er eine goldbraune Farbe hat. Dann mit kaltem Wasser ablöschen. Vorsicht: Es entsteht Dampf! Den Karamellsirup zimmerwarm aufbewahren. Den Garraum mit Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen. Die Wähe mit dem Streuzucker bestäuben und mit Butterstücken bestreuen. Für 60 Minuten backen. Mit einem Pinsel die Wähe mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestreichen. Die Wähe noch warm servieren. Zur Wähe können Sie Vanilleglace mit Calvados reichen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

60 Minuten | Ober-/Unterhitze 180 °C