

Apfeltartelettes mit Glace von Vin cuit

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Stück Vanillestängel
3 dl Rahm
2 dl Milch
4 Stück Eigelb
80 g Zucker
70 g Vin cuit, (siehe Tipp)
ersatzweise Birnelli
60 g Mehl
20 g Mandeln, gemahlen, und
geschält
1 Esslöffel Zucker, gehäuft
40 g Butter, kalt
1 Stück Eigelb
1 Esslöffel Rahm
2 Stück Apfel, gross
1 Esslöffel Zucker
4 Esslöffel Rahm

Info

Pro Portion

10 g Eiweiss
53 g Fett
58 g Kohlenhydrate
756 kKalorien
3165 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Für die Glace den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, dem Rahm und der Milch in eine Pfanne geben. Aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Milch nochmals aufkochen und den Vanillestängel entfernen. Die kochend heisse Milch langsam zur Eicreme rühren. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren kurz vors Kochen bringen. Sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel umgiessen. Den Vin cuit unterrühren. Eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Gut auskühlen lassen. Anschliessend die Creme in eine Glacemaschine füllen und gefrieren lassen.
3. Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Eigelb und Rahm verrühren, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
4. Den Teig 3 mm dünn auswallen. 4 Rondellen von 12 cm Durchmesser ausschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in dünne Scheiben schneiden und die Teigondellen damit von aussen nach innen dekorativ belegen.
5. Die Tartelettes im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 20-25 Minuten backen.
6. Zucker und Rahm verrühren. Nach 10 Minuten Backzeit die Tartelettes damit bestreichen und fertig backen.
7. Die noch warmen Tartelettes auf Teller geben, darauf je 1 Kugel Glace anrichten und die Küchlein nach Belieben zusätzlich mit Vin cuit beträufeln.

Tipp:

Vin cuit oder Birnelli vorsichtig dosieren, die Produkte unterscheiden sich von der Süsskraft her teils erheblich!

Für den Kleinhaushalt:

1-2 Personen: Teig und Glace herstellen und nur so viel essen wie nötig. Die Glace hält sich im Tiefkühler 3 Monate, der Teig kann ebenfalls tiefgekühlt werden und hält so 3 Monate. Belag halbieren beziehungsweise für 1 Person

dritteln.

Weintipps:

Die Tartelettes und die Glace sind nur dezent süß. Entsprechendes sollte auch für den Begleiter gelten: Moscato d`Asti, Apfelchampagner, eine Riesling Spätlese oder eine Österreicher Auslese passen fantastisch. Wer nach dem Dreigänger einen Digestif vorzieht, wählt am besten einen guten Calvados.