

Tarte Tatin

Zutaten:

Mürbteig:

170 g Mehl
½ TL Backpulver
80 g Zucker
1 Eigelb
100 g Butter

Belag:

3 säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
20 g weiche Butter
50 g Karamellsauce

Zubereitung:

Zutaten für den Teig zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen Frischhaltefolie rund zu einem Durchmesser von ca. 22 cm ausrollen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen.

Mit Hilfe des Deckels einen Backpapierkreis für den Boden eines Topfes 24 cm, 3,5 l ausschneiden. Papier in den Topf legen und dick mit weicher Butter bestreichen.

Karamellsauce darüber verteilen und Apfelscheiben fächerartig darüber legen. Mürbeteigplatte über die Äpfel legen.

Topf auf den Navigenio auf Stufe bis zum Bratfenster aufheizen.

Danach Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf mit kleiner Stufe auflegen und Tarte ca. 5 Minuten backen.

Tarte einige Minuten abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Guten Appetit!