

Tarte Tatin mit Basilikumcreme

115–120 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

200 g	Mehl, glatt
150 g	Butter, kalt
3 EL	Wasser, eiskalt
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Apfelmasse

120 g	Zucker, braun
50 g	Butter
800 g	Äpfel, fruchtig und saftig

Für die Basilikumcreme

8 EL	Crème fraîche
1 EL	Basilikumöl
1 TL	Basilikum gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Die kalte Butter (150 g) mit Mehl, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Spalten schneiden.
4. Eine runde Tarteform (ca. 25 cm Durchmesser) mit viel Butter ausfetten und den braunen Zucker großzügig in der Auflaufform verteilen, damit er karamellisieren kann.
5. Im nächsten Schritt die Äpfel in der Form auslegen und einige Butterflocken darauf verteilen. Nebenbei den Backofen auf 190 °C vorheizen.
6. Den Teig dünn ausrollen (30 cm Durchmesser) und darauflegen, danach die Ränder abschneiden und nach unten drücken.
7. Die Tarte bei ca. 190 °C für 30 Minuten backen. Leicht überkühlen lassen und auf einen großen Teller stürzen.
8. Für die Basilikumcreme die Crème fraîche mit getrocknetem Basilikum, Basilikum Öl und Salz zu einer geschmeidigen Creme verrühren.