

APFEL-NUSS TARTE

MIT SALZKARAMELL-EIS VON COOKINGCATRIN



Für 1 Tarte (8 Stück)

Zutaten Tarte

Nuss-Mürbteig:

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Butter (kalt)
- 5 EL Nüsse gerieben
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 6 Äpfel (mittelgroß)
- 30 g Butter
- 4 gehäufte EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Mark einer Vanilleschote

Zutaten Eis

- 200 g Zucker
- 5 Eigelb (Größe L)
- 225 ml Vollmilch
- 375 ml Schlagobers
- 3 EL Sojasauce



Zubereitung

Für den Mürbteig die kalte Butter in Stücke schneiden.

Mit dem Mehl, den Nüssen, dem Ei und dem Salz zu einem Mürbteig verkneten. In Klarsichtfolie geben und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine eckige Tarteform damit auskleiden und nochmals kalt stellen.

Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In dünne Scheiben schneiden.

Die Butter schmelzen. Die Apfelscheiben mit Butter, Zucker, Zimt und Vanillemark vermischen. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf der Tarte verteilen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für 35 Minuten backen.

Für das Salzkaramell-Eis drei Esslöffel Zucker in die Eigelbe einrühren.

Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen und braun ist, mit der Milch und dem Schlagobers ablöschen. Die Sojasauce hinzufügen. Anschließend circa 20 bis 30 Minuten auf geringer Stufe einkochen lassen.

Die Milchemischung unter Rühren zu den Eigelben geben. Wieder in den Topf geben und nochmals unter Rühren auf geringer Stufe einkochen lassen. Dann einige Stunden kalt stellen und anschließend in die Eismaschine geben. Die fertige Eismasse in einen Topf füllen und für mindestens vier Stunden (am besten über Nacht) nochmals frieren.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Im lauwarmen Zustand mit je einer Kugel Salzkaramell-Eis garniert servieren.

Tipp

Das Rezept kann auch als Nuss-**Galette** mit Apfelfüllung zubereitet werden. Dafür den Teig rund einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit den Apfelscheiben belegen, zwei Zentimeter am Rand freilassen und einschlagen.



Ein Rezept aus „KochGenuss“ von cookingCatrin!