Rezept

Tarte Tatin mit Mandelblättchenboden

Ein Rezept von Tarte Tatin mit Mandelblättchenboden, am 03.07.2025

Zutaten

- **50 g** Blockschokolade
- **1 EL** Butter
- **150 g** Mandelblättchen
- **4** Äpfel
- **2 EL** Honig
- **2 EL** Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 403 kcal, 26 g F, 10 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Eine Pfanne mit Backpapier auslegen. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und unregelmäßig auf dem Papier in der Pfanne verteilen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Bögen schneiden.

3. In einer zweiten beschichteten Pfanne die Butter mit 1 EL Honig bei mittlerer Hitze schmelzen, bis der Honig karamellisiert. Dann die Mandelblättchen in den Karamell geben, gut vermischen und gleichmäßig auf der Schokolade verteilen, sodass ein Mandelboden entsteht.

4. In der Pfanne, in der der Mandelkaramell zubereitet wurde, erneut 1 EL Honig schmelzen lassen. Den Apfelsaft zugeben und den Pfanneninhalt bei mittlerer Hitze ebenfalls karamellisieren lassen.

5. Auf dem Karamell in der Pfanne die Apfelbögen rosettenförmig auslegen und in ca. 5 Min. bei kleiner Hitze garen. Dann den Mandelboden mit dem Backpapier nach unten auf einen Teller ziehen, den Teller umdrehen und verkehrt herum auf die Pfanne legen. Mit Schwung die Äpfel auf den Mandelboden stürzen und in mindestens 1 Std. vollständig auskühlen lassen.

6. Die Tarte Tatin in vier Teile schneiden und auf Desserttellern anrichten.