

Birnen-Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé

Sauerrahmglacé

250g Sauerrahm*
1 EL Zitronensaft
40g Puderzucker
1 Pack Vanillezucker
2dl Schlagrahm*

Sauerrahm, Zitronensaft und Puderzucker zusammen in einer Schüssel verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. In eine Glacémaschine auffüllen oder im Tiefkühler fest werden lassen. Dabei die Masse jede halbe Stunde mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Gut geschlossen ist das Glacé ca. zwei Wochen haltbar.

Tarte Tatin

Für ein rundes Blech:

125g Dinkelweissmehl
125g Quark*
65g Butter, kalt, in Stücken*
Prise Salz

4-5 mittelgrosse Birnen*
Zucker, Butter*

Mehl mit Salz mischen, Butterstücke und Quark begeben und zwischen den Finger zerreiben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten! Eine Kugel formen, zugedeckt mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Blech gleichmässig mit Zucker bestreuen, in der Ofenmitte karamellisieren, dabei überwachen, damit der Zucker nicht verbrennt. Rausnehmen, etwas Butter darauf verteilen. Birnen schälen, Kernhäuser entfernen, in Schnitze schneiden und ziegelartig auf das Blech legen. Teig rund auswallen, auf die Birnen legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. 20-25 Minuten backen. Erst kurz vor dem Servieren stürzen, noch lauwarm mit dem Glacé servieren.