

# Gestürzte Ananas-Tarte mit Ingwer-Limetten-Karamell

## Für zwei Personen

2 Blätter Blätterteig	1 Ananas	2 unbehandelte Limetten
1 Ingwerknolle	60 g Zucker	30 g Butter
1 Schote Java-Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze schmelzen. In der Zwischenzeit die Schale der Limette abreiben. Die Ingwerknolle schälen und fein reiben. Sobald der Zucker karamellisiert ist, den Limettenabrieb sowie den Ingwer dazugeben. Ebenso die Butter und die Ananasstücke hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Die Ananas-Karamell-Mischung in die Tarte-Formen geben. Den Blätterteig ausrollen und mit Hilfe des Schälchens so zurecht schneiden, dass ein Teigkreis entsteht, der im Durchmesser etwas größer ist, als die Tarte-Formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und ihn über die Ananas-Karamell-Mischung geben. Den Rand an der Form festdrücken. Die Tarte-Formen in den Backofen geben und etwa 20 Minuten backen, anschließend auf einen Teller stürzen und mit etwas Java-Pfeffer bestreuen. Die gestürzte Ananas-Tarte mit dem Ingwer-Limetten-Karamell auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Lang am 12. Juli 2012