

Warme Apfel-Tarte mit Preiselbeer-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

400 g Preiselbeerkonfitüre	100 ml Cassissaft	10 ml Portwein
10 g Ingwer	Pfeffer	

Für die Apfeltarte:

250 g fertiger Blätterteig	5 kleine Äpfel (süß-säuerlich)	50 g Butter
3 TL Blütenhonig mit Zimt	2 $\frac{1}{2}$ EL Mandelblättchen	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Cassissaft und die Preiselbeerkonfitüre mit einem Mixer fein pürieren und in einer Eismaschine cremig fest gefrieren lassen. Das Sorbet bis zur weiteren Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

Den Blätterteig circa drei Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von zwölf Zentimetern Durchmesser vier Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteigkreise legen. Die Butter mit dem Honig schmelzen, die Tarte damit einstreichen und im Backofen circa zwölf bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Je eine große Kugel Preiselbeersorbet auf die noch warmen Tarte geben, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Katharina Brandt am 24. September 2015