

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Englische Apfel-Creme-Torte

Zutaten für den Tartteig

Mehl
Zucker
Butter
Eigelb

Zutaten für die Füllung

Verschiedene Äpfel (je mehr Sorten, umso besser wird der Geschmack)
Butter
Zucker
3 Eier
Honig
Äpfel
Zucker
Zimtstange
Vanilleschote
Sternanis
Nelke
Muskatnuss (gerieben)
Armagnac
Sahne

Zubereitung

Man mischt den Zucker mit Mehl und gibt in Stücke geschnittene kalte Butter hinzu. Die Butter reibt man mit den Fingern in die Mehl-Zucker-Mischung. Schließlich gibt man ein Ei hinzu und knetet alles zu einem glänzenden Teig, der sich vom Schüsselrand lösen sollte. Dieser kommt für 20 – 30 Minuten in den Kühlschrank. Dann rollt man den Teig dünn (ca. 2 mm stark) aus. Ich bevorzuge dazu ein dünnes Nudelholz. Damit lässt sich besser arbeiten, als mit den dicken herkömmlichen Nudelhölzern in der deutschen Küche. Die entstandene Teigplatte auf das Nudelholz aufrollen und in eine Tartform mit hohem Rand einfügen. Jetzt wird der Boden 5 Minuten bei 180° C blind gebacken.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In eine Pfanne Butter und wenig Zucker geben und die Äpfel hinzufügen. Die Äpfel sollen nun eine Weile garen. Dabei immer wieder schwenken. Für die kalte Creme werden zunächst Eigelb, Creme double und Honig verrührt. Inzwischen nehmen wir erst einmal den vorgebackenen Tartboden aus dem Backofen und schneiden die überstehenden noch warmen Ränder ab. (Die sind zum Naschen für den Koch.)

Auf die Tart verteilen wir das Mus, das beim Kochen der Äpfel entstanden ist und darauf kommt die Creme. Die Form muss gut, bis oben gefüllt sein und kommt nun bei 120° C für eine halbe Stunde in den Backofen. In dieser Zeit schneiden wir zwei drei Äpfel von einer kleineren Sorte in Scheiben, entkernen sie. In die heiße Pfanne geben wir eine Prise Zucker, der kann karamellisieren und dazu die Apfelscheiben. Dazu fügen wir die Gewürze, und eine erste Ahnung von „weihnachtlichen Gerüchen“ zieht durchs Haus. Mit einem Schuss Armagnac ablöschen und vom Herd nehmen.

Die gebackene Torte kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank und wird dann aufgeschnitten. Serviert wird sie mit einigen der gewürzten karamellisierten Apfelscheiben und einem kleinen Ballen Sahne.