



LAFER

REZEPTE

Aprikosen-Tarte Tatin mit Rosmarineiscreme

Zutaten für 4 Portionen :

200 ml Milch
200 ml Sahne
150 g Zucker
3 Rosmarinzweige, grob zerkleinert
5 Eigelbe
10 reife Aprikosen
150 g Zucker
2-3 El Amaretto
75 g Butter
400 g Blätterteig
ca. 40 g zerbröselte Amaretti zum bestreuen

- 1.) Milch, Sahne, Zucker und Rosmarin zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen und 30 min. ziehen lassen. danach durch ein Sieb zu den Eigelben gießen, miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad zu einer cremiger Konsistenz aufschlagen. Die Rosmarin-Eismasse in einer Eismaschine cremig-fest gefrieren lassen.
- 2.) Aprikosen halbieren, Kern entfernen. Zucker und Amaretto in eine Pfanne geben und goldbraun karamellisieren. Dabei regelmäßig mit einem Löffel umrühren. Aprikosen-Hälften in den Karamell setzen und unter umrühren 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze mitköcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Karamell in 4 kleine Portionsförmchen (ca. 12 cm Durchmesser) verteilen. Butter in kleinen Flöckchen darauf geben, und je 5 Aprikosen-Hälften mit der halbrunden Seite nach unten kreisrund in den Karamell setzen.
- 3.) Ofen auf 220 °C vorheizen. Blätterteig etwa 5 mm dick ausrollen. 4 Kreise von etwa 12 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Blätterteigboden in jedes Förmchen auf die Aprikosen legen und im heißen Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Dann noch heiß auf Teller stürzen. Je eine Kugel Rosmarineiscreme in die Mitte setzen und mit Amaretti bestreut servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR