

B04

Lauch-Tarte



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Combair V6000 ab 2021

Tarte Tatin mit Lauch und Thymian

Caramel

40 g Zucker
10 g Butter
2 EL Apfel-Balsamico oder
Aceto balsamico bianco
1 TL Salz
etwas Pfeffer

Tarte

500 g Lauch, nur helle Teile
3 Zweige Thymian, abgezupft
1 TL Salz
etwas Pfeffer
½ TL Chiliflocken
1 rund ausgewallter Blätterteig

Caramel

Garraum mit PizzaPlus auf 230 °C vorheizen.

Zucker auf ein rundes Kuchenblech streuen und auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 4 Minuten caramelsieren.

Restliche Zutaten zum heißen Caramel geben und mit einem Löffel verrühren.

Tarte



Lauch waschen, in 2 cm dicke Rondellen schneiden, dicht nebeneinander auf das Caramel setzen. Restliche Zutaten bis und mit Chiliflocken über den Lauch streuen. Blätterteig darauflegen, überschüssigen Teig nach innen falten und zwischen Lauch und Kuchenblech festdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze auf 200 °C vorheizen.

Tarte auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 30 Minuten backen.

Tarte Tatin vor dem Stürzen 5 Minuten ruhen lassen.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Pizza Plus (vor)heizen

Aktion

Pizza Plus 230 °C während 4 Min.

Aktion

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Aktion

Ober-/Unterhitze 200 °C während 30 Min.

Zubehör

Kuchenblech rund ø20 cm

Gitterrost

