

Tarte Tatin von der Williams-Christ-Birne mit weißem Passionsfrucht-Schokoladenmousse und Minz-Pesto

Zutaten für die Tarte: 50 g Zucker, 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 1 Prise Zimt, 100 g Zucker, 30 g Butter, 3 – 4 Williams-Christ-Birnen

Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbe-Teig verkneten, flach drücken und in Folie verpackt für 30 Min. kalt stellen. Den Teig zwischen zwei Lagen Packpapier mit etwas Mehl ca. ½ cm dick ausrollen und auf die Pfannenform zuschneiden. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen, in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Eine Pfanne sehr gut ausbuttern und mit reichlich Zucker austreuen. Darauf die Birnenspalten gleichmäßig rund auslegen und in der Pfanne auf dem Herd dünsten, bis die Birnenspalten karamellisieren. Den zugeschnittenen Teigboden auf die Birnenspalten legen und die Tarte für ca. 20 Min. bei 180° C backen (Ofen vorheizen). 10-15 Min. abkühlen, noch einmal kurz erhitzen, bis der Karamell anschmilzt. Auf eine große Platte stürzen, so dass die Birnen oben auf liegen.

