

Tarte Tatin von Ananas mit Kokoseis und Rosenkaramell

Zutaten für 4 Personen

Eis

½l Milch
2 EL Honig
5 Eigelb
100g Zucker
3 EL Kokosnusssirup

Tarte Tatin

80g Butter
150g Zucker
4 Scheiben Ananas ohne Schale
(3 cm dick)
200g Blätterteig

Rosenkaramell

60g Zucker
125 ml Rosenwasser
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Rosenkaramell

Den Zucker in einer Stilkasserolle auf starker Flamme karamellisieren und mit dem Rosenwasser ablöschen. Die ausgekratzte Vanilleschote zugeben und das ganze bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Kaltstellen.

Eis

Die Milch mit dem Honig zum kochen bringen. Eigelbe und Zucker in einem Topf schaumig rühren, dann die kochende Milch unterrühren und darunter geben.

Den Topf bei schwacher Hitze auf den Herd stellen und ständig rühren, bis die Masse dickflüssig wird (dabei darf sie aber nicht kochen). Die Creme in ein Sieb geben, abkühlen lassen und unterrühren. Den Kokosnusssirup hinzufügen. Anschließend die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Tarte Tatin

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. In 4 kleinen runden Pfännchen (10 - 12 cm Durchmesser) aus Butter und Zucker jeweils einen Karamell herstellen. Die Ananasscheiben anschließend in den Karamell legen.

Den Blätterteig etwas auswellen und die Früchte damit zudecken. Die Tartes im heißen Ofen 18 - 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Dann auf der heißen Herdplatte unter ständiger sanfter Bewegung den entstandenen Saft einkochen (bis kein Saft mehr am Rand der Förmchen zu sehen ist).

Die Tartes nacheinander auf einen Topfdeckel stürzen, mit einer Platte auf Teller heben. Mit je einer Nocke Eis und einem Teelöffel Rosenkaramell möglichst noch warm servieren.