

Délice aux pommes et au caramel

environ 14 pièces

 difficile

● up to 60 Min.

**Ingrédients:****Moule démontable (Ø 26 cm):****Pâte brisée:**

200 g de farine
60 g de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
1 sachet de Finesse Zeste d'orange râpé Dr. Oetker
1 prise de sel
160 g de beurre ramolli
1 œuf
2 CS de lait
80 g d'amandes moulues

Garniture:

80 g de sucre
60 ml de jus de pommes
60 ml de Calvados
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker
1.2 kg de pommes épluchées et tranchées
50 g d'Epifin Dr. Oetker
20 g de sucre

Caramel:

60 g de sucre
70 ml de crème entière

Décoration:

2.5 dl de crème entière
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
1 sachet Soutien Crème de Dr. Oetker
1 paquet Nougatine de noisettes de Dr. Oetker

1 Préliminaires:

Graisser et fariner un moule démontable (Ø26 cm).

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

2 Pâte brisée:

Pour la pâte, travailler au batteur électrique (crochets) la farine, le sucre glace, le sucre vanilliné, l'arôme Finesse, le sel, le beurre, l'œuf et le lait pour obtenir une pâte lisse. Incorporer les amandes.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais pendant **env. 40 minutes**.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en rond (Ø32 cm) et le poser dans le moule démontable.

3 Garniture:

Pour la garniture, faire légèrement caraméliser le sucre dans une grande casserole. Mouiller avec le jus de pomme, ajouter le Calvados, le sucre vanillé et les pommes, et cuire le tout à couvert. Ajouter aux pommes cuites le sucre mélangé avec l'Epifin et bien remuer le tout. Retirer du feu et laisser refroidir en mélangeant plusieurs fois. Répartir la garniture sur la pâte.

Cuire pendant env. 45 minutes à mi-hauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 180 °C

Four à chaleur tournante: environ 160 °C

Hauteur: mi-hauteur

Temps de cuisson: environ 45 Minutes

4 Caramel:

Pour le caramel, mettre le sucre dans une casserole antiadhésive chaude et le faire légèrement caraméliser. Ajouter la crème entière et cuire le tout pour obtenir une masse onctueuse. Retirer du feu et laisser refroidir.

5 Décoration:

Préparer la crème fouettée avec le sucre vanillé et le Soutien Crème. Etaler la crème fouettée sur le gâteau refroidi. A l'aide d'une cuiller, verser le caramel sur la crème fouettée et parsemer de Nougatine de noisettes.

Mettre au frais avant de servir.

Conseils

- Pour la crème fouettée, remplacer à volonté les 2,5 dl de crème entière par 1,25 dl de crème entière et 125 g de mascarpone.