

Schwedische Apfeltorte Rezept

Zutaten

- 3 Eier
- 225 g Zucker
- 2 Pck. Vanille-Zucker
- 75 g Mehl
- 1 gestr. Teelöffel Backpulver
- 1 kg Äpfel, säuerlich
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 150 g Butter
- 200 ml Schlagsahne
- Schokoraspeln
- 1 Prise Salz
- Wasser
- Evtl. Schokoladenraspeln und/oder Schokoladenornamente zum Verzieren
- Evtl. Zitronensaft, wenn du die Torte mit Apfelscheibchen verzieren willst

Utensilien:

- Springform, 26 cm Durchmesser
- Backpapier
- Elektrischer Mixer
- Sieb
- Raspel/Reibe für die Äpfel
- Großer Topf
- Löffel, Schneebesen, Messer

Zubereitungsdauer

- Bisquitboden - Zubereitung ca. 15 Minuten, Backzeit ca. 25 Minuten
- Äpfel schälen & raspeln ca. 20 - 30 Minuten (während der Boden backt)
- Puddingzubereitung ca. 10 Minuten + Abkühlzeit ca. 10 Minuten
- Wartezeit/Kühlzeit ca. 1 1/2 - 2 Stunden
- Sahne schlagen & Torte verzieren ca. 10 - 15 Minuten

Zubereitung

Bisquitboden

- Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3
- Springform-Boden mit Backpapier auslegen und den Ring umlegen
- Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 50 g Zucker einrieseln lassen
- Eigelbe, 3 EL lauwarmes Wasser, 50 g Zucker und 1 Pck. Vanille-Zucker schaumig schlagen, Eiweiß auf die Masse geben
- Mehl (75 g) und Backpulver (1 gestr. TL) darauf sieben und vorsichtig unterheben, mit einem Löffel oder Schneebesen
- Masse in die Springform geben und ca. 25. Minuten backen
- Boden in der Springform abkühlen lassen

Apfelmasse

- Äpfel (1 kg) schälen und grob raspeln - eventuell lässt du einige dünne Scheibchen zum Verzieren übrig, dann solltest du sie sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden
- 125 g Zucker unter die geraspelten Äpfel geben
- Puddingpulver mit 1/8 l Wasser in einem größeren Topf verrühren
- Apfelmasse und 150 g Butter in Stückchen hinzufügen
- Masse unter Rühren aufkochen und 1 - 2 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren
- 5 - 10 Minuten abkühlen lassen

Fertigstellung

- Apfelmasse auf den Biskuitboden geben und abkühlen lassen
- Für ca. 1 1/2 bis 2 Stunden kalt stellen
- Sahne (200 ml) mit 1 Pck. Vanille-Zucker steif schlagen und auf die Apfelmasse streichen

Schließlich kannst du deine Schwedische Apfeltorte nach Belieben mit Schokoraspeln, Schokoladenornamenten und Apfelscheiben verzieren. Mit einem Messer die Torte vom Ring der Springform lösen und vorsichtig entfernen.