

Rezept

Schwedische Apfeltorte

Ein Rezept von Schwedische Apfeltorte, am 29.05.2023

Zutaten

3 Eier	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	75 g Mehl
1 TL Backpulver	1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
3 EL Zitronensaft	125 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	150 g Butter
400 g Sahne	4 Blatt Gelatine
2 Päckchen Vanillezucker	2 Päckchen Sahnesteif
Backpapier für die Form	4 EL Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 25 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Die Äpfel schälen, grob raspeln und sofort mit Zitronensaft und Zucker verrühren. Das Puddingpulver mit 125 ml Wasser in einem Topf verrühren. Äpfel und Butter dazugeben, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine 5 Min. einweichen, ausdrücken und unter die warme Pudding-Apfel-Masse rühren. Gut abkühlen lassen.
3. Sobald die Pudding-Apfel-Masse zu gelieren beginnt, gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen. 2 Std. kalt stellen.
4. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auf der Apfelmasse verstreichen. Mit Schokoraspeln bestreuen.