

Schwedische Apfeltorte

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Ø:

Für den Biskuit:

3	ST	Eidotter
1	PCK.	Vanillezucker
3	ST	Eiklar
		Salz
60	g	Zucker
70	g	Weizenmehl, glatt Type 405 oder 700
½	TL	Backpulver

Für die Füllung:

650	g	Äpfel, geschält und entkernt
1	ST	Zitrone, Saft davon
300	ml	Wasser
150	g	Zucker
1	Pr.	Zimt
1	Pck.	Vanillepudding

Für den Belag:

400	ml	Rahm/Sahne/Obers
2	Pck.	Sahnesteif, oder Rezept von meiner HP verwenden
50	g	Zartbitter - Schokoraspel

- Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 170 Grad) vorheizen.
- Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.

Herstellung:

1. Für den Biskuit: Eiklar mit Salz zu steifem Schnee aufschlagen und dann mit dem Zucker ausschlagen. Eidotter mit Vanillezucker schaumig rühren und unter die Eiweißmasse rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eier-Zuckermasse heben. Teig in die Springform geben und etwa 20 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung aus der Form nehmen und mit einem Tortenring umstellen oder in der Springform lassen, falls diese einen abnehmbaren Rand hat.
2. **Für die Füllung:** Die geschälten, entkernten Äpfel grob raspeln. Zitrone auspressen und mit 300ml Wasser, Zucker, Zimt und Vanillepuddingpulver in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Masse unter Rühren 1-2 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Geraspelte Äpfel mit einem Teigspatel unterheben und die Apfelmasse auf den Biskuitboden geben. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
3. *Für den Belag:* Schlagrahm mit Sahnesteif steif schlagen. Rahm auf die Apfelmasse geben und glattstreichen. Mit Zartbitter-Raspel-Schokolade bestreuen. Mit einem Messer zwischen Kuchen und Backform entlangfahren. Dann den Rand der Springform abnehmen und gekühlt servieren.

