

Schwedische Apfeltorte

Schwedische Apfeltorte mit einer fruchtigen Apfelfüllung, Sahnecreme und Zartbitterschokolade einfach backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

60 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Elstar

Saft von 1 Zitrone

150 ml Wasser

150 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack zum Kochen

2 Eier (Größe M)

Sahnecreme:

400 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Wie backe ich eine schwedische Apfeltorte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und grob raspeln. Mit Zitronensaft, Wasser, Zucker, Dessert-Soßenpulver und Eiern in einem großen Kochtopf verrühren. Alles unter Rühren aufkochen und etwa 3 Min. kochen, dabei öfter umrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen. Mitgebackenes Backpapier vom Biskuitboden entfernen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Masse darauf glatt streichen und etwa 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4 Sahnecreme zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen und auf der Apfelmasse verstreichen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Schwedische Apfeltorte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Schokoladenraspel kann auch ein mit Zimt vermisches Kakaotränkepulver auf die Sahne gestreut werden.
- Der Tortenboden lässt sich einfrieren.

