



## Schwedische Apfeltorte

**Fruchtige Torte mit einer Apfelfüllung, Sahnecreme und Zartbitterschokolade**

### **Zutaten** (etwa 16 Stück)

für das Rezept Schwedische Apfeltorte

#### **Für die Springform (Ø 26 cm):**

- etwas Fett
- Backpapier

#### **Biskuitteig:**

- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 60 g Weizenmehl
- ½ gestr. TL Backpulver

#### **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)

#### **Belag:**

- 400 g kalte Schlagsahne
- 1 Btl. Gelantine
- 50 g Zartbitter Schokolade

## **Vorbereiten:**

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

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluftangabe: etwa 160°C**

## **Biskuitteig:**

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 Backpulver 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.

## **Füllung:**

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.

## **Belag:**

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