

Saftig-cremiger Schwedischer Apfeltraum (schwedische Apfeltorte)



Die schwedische Apfeltorte ist ein traumhaft leckerer Klassiker - herrlich fruchtig und schnell gemacht. Ein luftiger Biskuitboden mit einer saftigen Apfelschicht, getoppt von einer lockeren Sahneschicht und Schokostreuseln. Dieses Rezept wird alle begeistern.

Zutaten für eine Apfeltorte

Zutaten für den Biskuit

3 Stück	Eier (Gr. M)
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
70 g	Mehl (Type 405)
½ TL	Backpulver

Zutaten für die Füllung

1 kg	säuerliche Äpfel
1 Stück	Zitrone (Saft davon)
300 ml	Wasser (Alternative: Apfelsaft)
150 g	Zucker
1 Prise	Zimt
1 Pck.	Vanillepudding

Zutaten für den Belag

400 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
50 g	Zartbitter-Schokoraspel

Zubereitung einer Apfeltorte

- 1.** Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder gründlich einfetten.
- 2. Für den Biskuit:** Eier mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eier-Zuckermasse heben. Teig in die Springform geben und etwa 20 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen. **TIPP:** Vor der Weiterverarbeitung aus der Form nehmen und mit einem Tortenring umstellen oder in der Springform lassen, falls diese einen abnehmbaren Rand hat.
- 3. Für die Füllung:** Äpfel schälen, entkernen und 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.
- 4. Für den Belag:** Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf die Apfelmasse geben und glattstreichen. Mit Zartbitter-Raspel-Schokolade bestreuen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren: mit einem Messer zwischen Kuchen und Backform entlangfahren. Dann den Rand der Springform abnehmen, servieren und genießen.



TIPPS für die Apfeltorte:

- Ihr könnt den Teig sehr gut auch mit etwas **Zimt** und **Kardamom** verfeinern
- Wenn Ihr die fertige Torte mit **gerösteten Mandelblättchen** bestreut, bekommt ihr den berühmten **Crunch**
- Der schwedische Apfeltraum lässt sich auch gut **als Blechkuchen** backen.