



## Schwedische Apfel - Sahne - Torte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 3 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

175 g Mehl (Weizenmehl)  
125 g Zucker  
125 g Butter, weich  
2 Ei(er)  
½ Pck. Backpulver  
10 Äpfel, säuerliche Sorte (z. B. Elstar)  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillinzucker  
250 ml Wasser  
2 Pck. Fertigmischung für Vanillesauce, zum Kochen  
2 Ei(er)  
1 Zitrone(n), ausgepresster Saft  
½ TL Zimt  
2 Becher Schlagsahne  
2 Pck. Vanillinzucker  
2 Pck. Sahnesteif  
Schokoladenraspel  
Fett für die Form

### ZUBEREITUNG

Butter und 125 g Zucker schaumig rühren. 2 Eier nacheinander dazugeben, Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und ca. 15-20 Minuten bei 180°C backen.

Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring (Springformrand geht auch) darum stellen.

Die Äpfel waschen, schälen und grob reiben, dann in einen Topf geben. Den restlichen Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Soßenpulver, Wasser, Zimt und Zitronensaft unterrühren. Zuletzt die Eier zügig unterrühren und alles aufkochen, bis eine dicke Masse entsteht. Die Masse etwas abkühlen lassen und noch warm auf den Boden streichen.

Die Torte mehrere Stunden, am besten über Nacht kühlen. Vor dem Servieren die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf der Torte verteilen, zuletzt mit Raspelschokolade bestreuen.