Schwedische Apfeltorte (von unbekannt)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

3 Eier
225 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backin
1 kg säuerliche Äpfel
1 P. Vanillepudding
150 g Butter
200 g Schlagsahne
Schokoladenraspel
Zitronenmelisse
1 Apfelscheibe

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit 3 EL lauwarmem Wasser u. 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen und schlagen bis er gelöst ist. Auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Backin darauf sieben und vorsichtig unterheben.
25 Minuten backen (E-Herd 200°C; Umluft 175°C)

alternativ:
Mürbeteig:
200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
½ P. Backin
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

Äpfel schälen, grob raspeln und mit 125 g Zucker mischen. Puddingpulver mit 1/8 l Wasser verrühren, Apfelraspel u. Butter zufügen, unterrühren, aufkochen u. 2 Min. leicht köcheln lassen. Dabei öfters umrühren. 10 Min. abkühlen lassen.
Apfelmasse auf den gebackenen Boden streichen (mit gefttetem Springformrand) und kalt stellen.
Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die Apfelmasse geben. Torte mit Schokoraspeln, einigen Blättchen Melisse und einer Apfelscheib verzieren.

Lässt sich prima einfrieren.!