



Schwedische Apfeltorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

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

ZUTATEN

- 1 Tortenboden
- 4 große Äpfel, geraspelt
- 1 Tasse/n Zucker
- ½ Tasse/n Wasser
- 2 Ei(er)
- 2 Pck. Vanillesaucenpulver
- 50 g Butter
- 1 Zitrone(n), (nur den Saft)
- 1 Becher Schlagsahne
- Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG

Äpfel, Zucker und Wasser zusammen dünsten. Eier und Vanillesauce anrühren, zu den Äpfeln geben und aufkochen lassen, dabei immer gut umrühren. Butter und Zitronensaft dazugeben.

Die Apfelmasse heiß auf den Tortenboden geben und dann auf die abgekühlte Masse die geschlagene Sahne verteilen, zum Schluss kommen die Schokoladenraspel darauf.