

Stephans schöne Rezepte

SCHWEDISCHE APFELTORTE

<p>Zutaten:</p> <p>Für einen Tortenboden Rührteig oder aus Biskuit</p> <p>Belag: 5-6 große Äpfel 1-2 Zitronen</p> <p>6 Esslöffel Zucker 2 Eier 2x Vanillesoße <i>oder 1x Vanillepudding</i> 150 ml Tasse Wasser <i>oder Milch</i> <i>eventuell 50 gr. Butter</i> Zucker Zimt 1 Eigelb</p> <p>250 gr. Schlagsahne 1Tel. Vanillezucker 1 Päckchen Sahnesteif</p> <p>Kakao oder Schokoraspel</p>	<p>Anleitung:</p> <p>Apfel raspeln (oder in sehr kleine Stücke schneiden) Zitronensaft unterrühren.</p> <p>Mit Wasser, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, erst die Eier dann die Apfelraspel unterrühren. Alles auf den Tortenboden gleichmäßig verteilen und erkalten lassen.</p> <p>Sahne schlagen und über der kalten Apfelmasse verteilen</p> <p>Kakao darüber streuen</p>
---	--