



Karows feine Rezepte

# Schwedische Apfeltorte



Karow Bourbon  
Vanille-Extrakt

Karow Premium  
CL Vanillepaste

Karow Eierlikör Classic

Rezept für ein Blech 60x20 cm

## Schwedische Apfeltorte



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Apfelwürfel mit **Vanille-Extrakt**, Zimt, Salz und den gerösteten Mandeln 5 Minuten dünsten lassen. Die Maisstärke im Wasser aufschlännen und zusammen mit dem Zucker zur Apfelmasse geben, nochmals aufkochen lassen.

#### Schritt 2

Eingeweichte Gelatine auflösen. Die **Vanillepaste** mit dem Puderzucker verrühren und die Gelatine damit temperieren. Die Sahne nach und nach unterziehen.

#### Schritt 3

**Eierlikör** leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

### Aufbau

Die Bratapfelfüllung gleichmäßig auf den Wiener Boden verteilen und die Vanillesahne darauf glatt verstreichen. Die gut durchgekühlte Torte nun mit dem Eierlikörspiegel bedecken und nochmals kühl stellen.

### Zutaten

#### Bratapfelfüllung

Apfelwürfel, säuerlich	0,900 kg
<b>Karow Bourbon-Vanille-Extrakt</b>	<b>0,010 kg</b>
Mandeln gehackt/geröstet	0,150 kg
Zimt	0,004 kg
Salz	0,002 kg
Maisstärke	0,014 kg
Zucker	0,270 kg
Wasser	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,500 kg</b>

#### Vanillesahne

Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,060 kg
<b>Karow Premium CL Vanillepaste</b>	<b>0,030 kg</b>
Gelatine	0,020 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,110 kg</b>

#### Eierlikörspiegel

<b>Karow Eierlikör Classic</b>	<b>0,400 kg</b>
Gelatine	0,008 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,408 kg</b>



Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Bourbon-Vanille-Extrakt  
Art.-Nr.: 10530

Karow Eierlikör Classic  
Art.-Nr.: 10700

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)