



Feine Apfeltorte

Ingredienser

Mørdeig:

180 g hvetemel

120 g smør

60 g sukker

1 ts vaniljesukker

1 eggeplomme

1 ss vann

Eplefyll:

1 kg epler

100 g sukker

revet skall av 1 sitron

1 ts kanel

Mandelfyll:

100 g sukker

100 g mandler

2 ts vaniljesukker

5 egg



Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Bland med de øvrige ingrediensene til en jevn mørdeig. (Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg.)

Smør en rund form som er 24 cm i diameter og ha bakepapir i bunnen. Kjevle ut deigen (se tips) og kle bunn og kanten av formen med deig. Deigen bør gå godt oppover kanten av formen. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek bunnen ved 200°C i 10 min. Ta kakebunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Rens eplene og del dem i middels store biter. Ha eplebitene i en kjele sammen med sukker, sitronskall og kanel. La eplebitene dampes over middels varme til de er mørre (ca 5 min, se tips). Legg de dampede eplebitene (uten saften, se tips) over kakebunnen i formen.

Skill eggene til mandelfylllet. Pisk eggeplommene luftige med sukker. Mal mandlene og vend i. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet. Hell mandelfylllet over eplene i formen (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen i 10 min. Skjær så rundt kaken med en kniv, slik at kanten løsner fra kakeformen. La kaken bli værende i formen og la den bli helt kald, la den gjerne stå over natten i kjøleskapet (se tips).

Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Du kan bruke litt ekstra mel under utkjевlingen av deigen. Bruk gjerne en kjevlematte av plast (f.eks. fra Tupperware).

Det å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen under forstekingen av kaken er et lurt tips for å forhindre at deigkanten krymper nedover under steking.

Ha eventuelt et par spiseskjeer vann i kjelen når du damper eplene, slik at eplene ikke setter seg fast i bunnen. Det er viktig at du ikke tar med saften fra eplene når du har dem i kaken, for ellers vil kakebunnen kunne bli for bløt.

Ikke bli forbløffet over mengden mandelfyll når du har den over eplene. Den vil fylle formen nesten opp til kanten. Under steking vil mandelfylllet sive litt nedover og til dels blande seg med eplefylllet.

Den stekte kaken er skjør og går lett i stykker. Det er derfor lurt å la den stå i formen over natten i kjøleskapet. Da stivner den til og blir mye lettere å få ut av formen.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Server den gjerne sammen med pisket krem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/feine-apfeltorte>