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 dampe over middels varme til de er møre (ca 5 min, se tips). Legg de dampede eplebitene (uten saften, se tips) over kakebunnen i formen.

Skill eggene til mandelfyllet. 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 mandelfyllet 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 utkjevlingen 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 stekingen.

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 stekingen vil mandelfyllet sive litt nedover og til dels blande seg med eplefyllet.

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/feine-apfeltorte