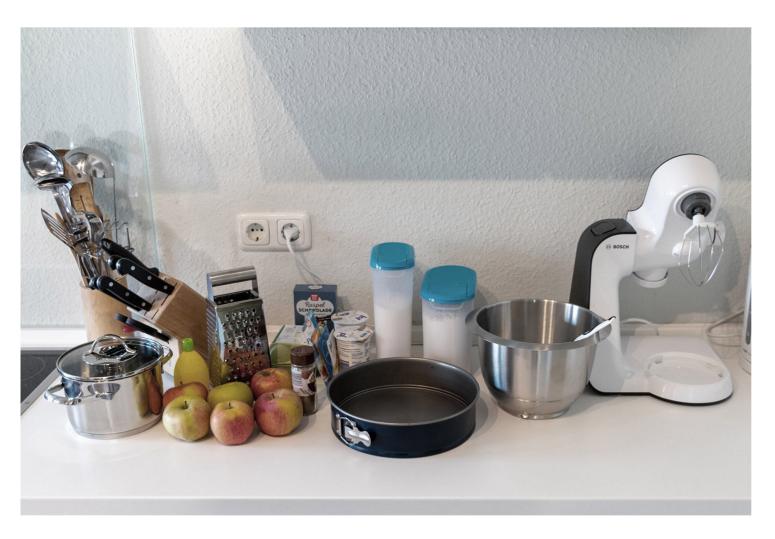


SITUATION



ZUTATEN

Für das Biskuit

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Etwas Fett für die Form

Für den Belag

- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Raspel-Schokolade

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel
- Saft von einer Zitrone
- 300 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Päckchen Vanillepudding

BENÖTIGTE ITEMS

- Springform (Ø 26 cm)
- Rührschüssel
- Schneebesen
- Grobe Raspel
- Kochtopf
- Großes Messer

© 2020 The Capital Markets Company. Alle Rechte vorbehalten.

COMPLICATION





Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den Boden einer Springform einfetten. Eier mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eier-Zuckermasse heben. Teig in die gefettete Springform geben und etwa 20 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung aus der Form nehmen und mit einem Tortenring umstellen oder in der Springform lassen, falls diese einen abnehmbaren Rand hat.



DIE FÜLLUNG

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Zitrone auspressen und mit 300ml Wasser, Zucker, Zimt und Vanillepuddingpulver in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, dann geraspelte Äpfel unterrühren. Apfelmasse auf den Biskuitboden geben und vollständig auskühlen lassen.



BRINGE ALLES ZUSAMMEN

Für den Belag **Schlagsahne** mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf die Apfelmasse geben und glatt streichen. Mit **Zartbitter-Raspel-Schokolade** bestreuen. Mit einem Messer zwischen Kuchen und Backform entlangfahren. Dann den Rand der Springform abnehmen und gekühlt servieren.

© 2020 The Capital Markets Company. Alle Rechte vorbehalten.

SOLUTION



LESSONS LEARNED

- Eine Küchenmaschine zum Rühren und Raspeln erleichtert die Arbeit ungemein
- Die Pudding-Apfel-Masse war etwas flüssig und ist deswegen etwas zerlaufen. Eventuell mehr Puddingpulver nehmen und länger kaltstellen.
- Die Torte braucht mehrere Stunden, bevor sie komplett kalt ist und fertig gemacht werden kann
- Der Aufwand lohnt sich aber, die Torte ist sehr lecker und frisch

PERFORMANCE CHART

1= sehr gering , 5 = sehr hoch

Skills needed
Support Items needed

1=mies, 5= hervorragend

Efficiency ★★★★

Results ★★★★

