

A top-down view of various baking ingredients and tools arranged on a dark, textured surface. On the left, there are several brown eggs. Next to them is a glass bowl containing two cracked eggs. In the center, a metal whisk is visible. To the right of the whisk is a block of butter. Further right, there is a wooden rolling pin, a wooden spoon with a dollop of butter, and a metal sifter containing flour. The background is a dark, mottled grey with some flour scattered around.

CAPCO CAKE-CASE STUDY

ALIGNMENT APFELTORTE

Wenn Deutschland und Schweden sich beim baking alignen, kommt etwas Großartiges dabei raus. Wer liebt nicht den klassischen Apfelkuchen? Getoppt wird das mit leckerem Pudding-Quark something, es ist soooo good! Sagt auch unser Testbäcker Tobias!

Testbäcker: **Tobias Otterbein**, Consultant

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

COMPLICATION



DER BODEN

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.

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

Effort 

Skills needed 

Support Items needed 

1=mies, 5= hervorragend

Efficiency 

Results 



BON APPETIT

CAPCO.COM      