

Dolce di mele del Baden



torta di mele con pastafrolla

Questa è la mia prima torta! La prima che mi ha riscattata ed incoraggiata a preparare dolci, dolci che fino a quel momento non mi riuscivano mai! Pensa che il primo anno di matrimonio, quando invitavo amici a casa, la cena riusciva bene ma la torta mai, mi venivano male persino quelle già pronte!!!

E' la torta che appena posso faccio, è la torta che da anni accompagna il compleanno di mio marito, è la torta che se vuoi far bella figura è anche scenografica!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta

1. 250 gr di farina

2. 120 di burro a temperatura ambiente
3. 70 di zucchero
4. 1 uovo
5. 1 cucchiaino colmo di scorza di limone grattugiata

x guarnire

1. 1 kg di mele mature (renette, golden quelle che hai)
2. 3 uova
3. 200 ml di panna fresca
4. 100 gr di zucchero
5. 100 gr di zucchero a velo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 200° gradi
- imburra una tortiera con bordi estraibili
- sbuccia le mele e dividile in quarti
- incidi la parte rotonda dei quarti come se fossero fogli di un libro

★ PROCEDIMENTO ★

- Impasta velocemente la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo e la scorza di limone
- Rivesti con l'impasto il fondo e le pareti della tortiera
- Adagia le mele ed inforna a 200° gradi per 30 minuti
- Nel frattempo sbatti le 3 uova, lo zucchero, la panna e lo zucchero a velo avanzandone un po' da spolverare sulla torta
- Rovescia il composto sulle mele facendolo entrare anche nei tagli
- Inforna per altri 25/ 30 minuti

Una volta raffreddata spolvera con lo zucchero a velo rimasto.



