

TORTA DI MELE

Categoria: Dolci vari e desserts
Data: 05.11.2007

Ingredienti per 1 Stücker/1 pc al 100% (quantità netta)

Massa

150 g	Burro
100 g	Zucchero crist.
0.5 pc	Scorza di limone
80 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
120 g	Albume d'uovo pastorizzato
50 g	Zucchero crist.
100 g	Farina bianca
5 g	Lievito in polvere
125 g	Mandorle macinate

Guarnizione e finitura

400 g	Mele
10 g	Zucchero crist.
10 g	Zucchero in polvere

Mise en place

- Imburrare e infarinare una placca da forno
- Pelare le mele, tagliarle in due e togliere il cuore
- Passare le mele in un pò di limone
- Tagliare le mele a ventaglio tenendole attaccate tra di loro
- Setacciare la farina e il lievito

Preparazione

- Battere in mousse il burro rammollito, lo zucchero e la scorza di limone
- Aggiungere poco a poco i rossi d'uovo alla massa di burro
- Montare gli albumi e lo zucchero a neve, poi incorporarli alla massa delicatamente alternando con la farina e le mandorle
- Ripartire la massa nelle forme
- Passare le mele nello zucchero e ripartirle sulla massa (altezza 3 cm.) pressando leggermente con la parte arrotondata verso l'alto
- Cuocere in forno a ca. 200°C ca 45 minuti
- Lasciar raffreddare
- Cospargere con zucchero al velo

Osservazione

- Questa torta può essere preparata con prugne, albicocche o pere
- La massa prevista per 1 placca da forno GN 1/1 é di 3 pezzi