



TORTE E CROSTATE

Torta alle mele e crema pasticcera

8 Ottobre 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
490K

NOTE
1 ORA DI REFRIGERAZIONE

INGREDIENTI

200 g di Farina 0

50 g di Farina di mandorle

125 g di Burro

100 g di Zucchero semolato

1 Uovo

30 g di Miele di acacia

1 Limone bio

1/2 baccello di Vaniglia

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

PER LA FARCITURA

4 Mele Renette

500 ml di Latte

100 g di Zucchero semolato

4 Tuorli

20 g di Amido di riso

15 g di Amido di mais (maizena)

1 Limone bio

1/2 baccello di Vaniglia

Sale

PER LA DECORAZIONE

Zucchero di canna

Preparazione

- Preparate l'impasto. Mettete il burro tagliato a pezzettini in una ciotola, in modo che si ammorbidisca leggermente. Incidete il baccello di vaniglia per lungo, raschiatelo con la lama del coltello, per ottenere la polpa aromatica scura che contiene i semi, e unitela al burro. Aggiungete la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale, lo zucchero e mescolate tutto con una spatola.
- Unite il miele e poi l'uovo, continuando a rimestare. Versate la farina 0 e il lievito setacciati, poi la farina di mandorle e impastate con la punta delle dita, in modo da ottenere delle briciole. Impastate solo quel tanto che basta per unire gli ingredienti. Formate una palla, schiacciatela, ricoprite con pellicola e mettetela in frigo minimo per un'ora: se avete tempo lasciatela anche fino a 12 ore.
- Dedicatevi alla crema pasticcera. Ponete su fuoco medio il latte in una casseruola. Intanto montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale con le fruste elettriche, finché otterrete un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'amido di riso e quello di mais setacciati, poco alla volta, mescolando con una spatola per non formare grumi; aggiungetela polpa del baccello di vaniglia e poi frullate sempre con le fruste elettriche per amalgamare bene tutto.
- Quando il latte sta per bollire, versate al centro il composto di uova e aspettate che ai lati e sulla superficie si formino degli sbuffi di latte; con la frusta a mano mescolate velocemente e in pochi secondi la crema si rapprenderà. Spegnete il fuoco e versatela in un recipiente; mescolate con una spatola per intiepidirla un po' e coprite la superficie della crema con della pellicola alimentare.
- Lavate le mele e affettatele sottilmente, poi mettetele in un recipiente e conditele con il succo del limone per non farle annerire.
- Riprendete la pasta e stendetela con il matterello su un foglio di carta da forno, spolverizzando con poca farina; formate un disco di qualche cm più grande del diametro della tortiera, che abbia uno spessore di 1 cm circa.
- Trasferite tutto in una tortiera a cerniera del diametro 22 cm, fate aderire bene e ritagliate la carta eccedente. Bucherellate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta, appoggiatevi un altro foglio di carta da forno, coprite con fagioli secchi (se avete i fagioli in ceramica appositi ancora meglio) e mettetela in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 10 minuti. Sformatela e togliete i fagioli e la carta.
- Iniziate subito a farcire la torta. Aggiungete la crema nel recipiente dove avete messo le fettine di mela e mescolate bene con la spatola. Versate tutto nel guscio di pasta, rimettete in forno e finite la cottura per altri 30-35 minuti circa, sempre a 180°C, finché la superficie sarà uniformemente dorata.
- Togliete la torta dal forno e fatela intiepidire. Mettetela in frigo e lasciatela raffreddare per almeno un paio d'ore, decoratela con dello zucchero di canna e servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per dare un tono più croccante alla vostra torta, mescolate alla farcitura 100 g di mandorle o di noci a pezzettini, poi procedete come indicato nella ricetta.