



TORTE E CROSTATE

Torta morbida di mele e crema

29 Ottobre 2020



1 TORTA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
45 MINTEMPO DI COTTURA
45 MINCALORIE
450K

NOTE

INGREDIENTI

100 g di Farina 0

50 g di Amido di mais (maizena)

110 g di Burro

3 Mele

3 Uova

100 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Cannella in polvere

1 Limone bio

1 cucchiaio di Sambuca

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER LA CREMA

150 ml di Succo di arance rosse

25 g di Amido di mais (maizena)

50 g di Zucchero semolato

1/2 Arancia bio

Preparazione

- Preparate la crema. Mettete in un pentolino lo zucchero, l'amido di mais setacciato e mischiate con una frusta a mano. Aggiungete a filo il succo di arancia filtrato, mescolando bene per non formare grumi. Aggiungete la scorza dell'arancia grattugiata, mettete tutto su fuoco molto basso e fate cuocere girando sempre, finché la crema si sarà leggermente addensata. Spegnete e versatela in una ciotola, coprite la superficie con la pellicola e fatela raffreddare.
- Dedicatevi ora all'impasto. Sbucciate le mele e tagliate a fettine sottili, trasferitele in una ciotola e spruzzatele con del succo di limone perché non anneriscano.
- Fate sciogliere a bagnomaria il burro, spegnete subito e fate appena intiepidire.
- Dividete in due ciotole capienti tuorli e albumi e mettete da parte questi ultimi. Montate i tuorli con lo zucchero, la cannella e un pizzico di sale, usando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungete a filo il burro fuso e la Sambuca, frullando a bassa velocità, poi unite la farina, l'amido e il lievito setacciati, sempre usando le fruste.
- Montate a neve gli albumi con le fruste elettriche (lavate e asciugate perfettamente), unendo verso la fine un paio di gocce di limone, per stabilizzarli.
- Unite gli albumi al composto, mescolando piano con una spatola dal basso verso l'alto, per non smontarli. Aggiungete le mele e mischiate, sempre delicatamente.
- Trasferite il composto in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, con il fondo ricoperto di carta da forno e la parete imburrata e infarinata.
- Lavorate la crema all'arancia con la frusta per ammorbidirla, versatela sull'impasto in modo omogeneo e livellatela aiutandovi con una spatola.
- Mettete la torta in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 40-45 minuti.
- Sforate la torta e aspettate che si sia raffreddata, poi usando una spatola staccate i bordi dalla parete e sfilatela. Trasferite la torta sul vassoio, con la spatola staccate la carta e toglietela con attenzione.
- Spolverate la superficie della torta con zucchero a velo setacciato e servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per verificare la cottura della torta, infilate uno stecchino al centro del dolce, se esce asciutto la torta è cotta, altrimenti prolungate la cottura di 5-10 minuti, ripetendo la prova.
- Se fate riposare la torta per un giorno, sarà ancora più buona perché i sapori si saranno fusi perfettamente. Si mantiene in frigo per 2-3 giorni, ben chiusa in un contenitore ermetico; toglietela una mezzora prima di gustarla e aggiungete sulla superficie, se volete, un altro po' di zucchero a velo.
- Vi consigliamo di utilizzare delle mele leggermente aspre, come le Granny Smith o le Annurca, per bilanciare il sapore della crema. Vanno comunque bene anche le Golden, che sono croccanti e non farinose.