

Torta di mele con la crema alla panna

Categoria torte e dessert, prima colazione e coffe break

Pax 10

Ingredienti

- *Per la frolla*

Farina tipo 00 g 250

Burro g 125

Zucchero g 60

Uova n 1

Sale un pizzico

Levito in polvere un cucchiaino raso

Il giallo di un limone e arancio grattugiato

- *Per la copertura*

Mele renette n 5

Uova n 3

Zucchero g 100

Panna non zuccherata ml 125

- *Per la copertura*

Zucchero a velo

Procedimento*Fase di preparazione*

Preparare la frolla come da procedimento e farla riposare in frigo per trenta minuti.

Stendere la frolla e foderare la tortiera possibilmente ricoperta da carta da forno.

Nel frattempo che si dispongono le mele montare le uova. Per le mele, pelarle e tagliarle in quattro, poi a ventaglio e disporle nella teglia.

Montare in planetaria le uova a temperatura con lo zucchero. Raggiunto il risultato, colore bianco e spumoso, lasciare la frusta e con la spatola versare la farina setacciata, e alla fine la panna. Versare il composto a caduta e coprire completamente le mele e la tortiera.

Fase di cottura

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti. Raffreddare e coprire di zucchero a velo.

Reparti

Pâtissier

Utensili

vassoio, spelucchino, pelapatate, trinciante, tagliere, teglia, carta da forno, planetaria, spatola, cucchiaio, setaccino, bacinella

Metodi di cottura

Forno

