

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Apfelquarkkuchen (Torta di panna e mele)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## TORTA

- 1 bustina di lievito attivo secco
- ½ cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 tazze di farina non setacciata
- ¼ tazza di burro o margarina
- ½ tazza di latte
- 1 grosso uovo.

## RIPIENO

- 3 tazze di mele affettate
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di cannella
- ¾ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- 220 g di formaggio cremoso ammorbidito
- 1 grosso uovo.

# PREPARAZIONE

**1** Torta: Miscelare il lievito, il sale, 4 cucchiari di zucchero e  $\frac{3}{4}$  tazza di farina. Aggiungere il burro al latte. Scaldare fino a che sia molto caldo ( $50^{\circ}\text{C}$ ). Lentamente aggiungere il latte al preparato di farina. Sbattere per 2 minuti. Aggiungere l'uovo e  $\frac{1}{2}$  tazza di farina. Sbattere con un mixer elettrico a alta velocità per 2 minuti. Incorporare farina sufficiente per formare un impasto soffice. Impastare per 5/10 minuti, fino a che l'impasto sia elastico e lucido. Mettere in una ciotola unta e lasciar lievitare per 1 ora o fino a che si raddoppi di volume. Disporre l'impasto in una teglia da 25cm ben unta in modo tale che l'impasto copra anche 4cm dei bordi.

Ripieno: Mescolare le mele con il succo di limone, la cannella,  $\frac{1}{4}$  tazza di zucchero e 2 cucchiari di farina. Disporle in righe sulla superficie dell'impasto. Sbattere insieme il formaggio cremoso,  $\frac{1}{2}$  tazza di zucchero e l'uovo. Distribuire il composto ottenuto sopra le mele. Lasciar lievitare in un posto caldo per 1 ora. Infornare a  $175^{\circ}\text{C}$  per 30 minuti. E' meglio quando questa torta viene servita calda.