

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rahmapfelkuchen (Torta alla crema pasticceria, rum e mele)

LUOGO: Europa / Italia

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



NOTA

Immergere l'uva passa in $\frac{1}{4}$ tazza di rum per $\frac{1}{2}$ ora prima di usarla.

PREPARAZIONE

1 Torta: Per fare la torta miscelare la farina, lo zucchero e la buccia di limone. Tagliare ed incorporare il burro o la margarina fino a che il preparato sembri fatto di briciole. Aggiungere un rosso d'uovo e 1 cucchiaio di latte; mescolare dolcemente per fare l'impasto. Schiacciare l'impasto sul fondo di una casseruola da 25cm che ha solo i bordi unti. Schiacciare l'impasto sui bordi della casseruola per 2,5cm.

Ripieno: Versare insieme le briciole di pane ed il burro fuso. Distribuire per bene sopra la crosta. Miscelare le fette di mela, il succo di limone e $\frac{1}{4}$ di tazza di zucchero. Cospargere le mele sopra le briciole. Scolare le uvette, conservando il rum, e distribuirle sopra le mele. Infornare a 175°C per 15 minuti. Sbattere le uova e lo zucchero fino ad ottenere un preparato dal color giallo limone. Incorporare il latte ed il rum conservato. Versare la crema pasticcera sopra le mele e infornare per 45/60 minuti a 175°C fino a che la crema si sia assestata. Far raffreddare completamente prima di servire. Non rimuovere la torta dalla teglia prima che si sia raffreddata.