

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alsaziana

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 300 gr
MARMELLATA DI ALBICOCCHES 2
cucchiari da tavola
MELE RENETTE 2
AMARETTI 10

PER LA CREMA ROYALE

PANNA FRESCA 70 gr
ZUCCHERO 45 gr
UOVA 1
RUM 2 cucchiari da tavola

PER GUARNIRE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta frolla fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.

Utilizzate la frolla per foderare uno stampo da 20 cm.

Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta.

Realizzate uno strato di marmellata di albicocche direttamente sulla frolla e cospargete con gli amaretti sbriciolati.

Sbucciate ed affettate le mele e disponetele a raggiera sulla torta iniziando dal bordo arrivando fino al centro. Cuocete la crostata in forno a 180°C per 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema royale: lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, quindi unite la panna ed il rum.



2 Versate il composto appena ottenuto sulla crostata ed infornate per altri 30-35 minuti.



3 Appena prima di servire potrete, a piacere, spolverizzare di zucchero a velo.

