

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e yogurt greco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [75 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La torta di mele e [yogurt greco](#) è un dolce così elegante e allo stesso tempo tradizionale grazie alla presenza delle mele che potreste servirlo anche nelle grandi occasioni come per esempio la Vigilia di Natale.

Questa variante della [Torta di mele](#) è arricchita da un goloso strato di crema che la rende adattissima a chiudere anche il più sontuoso dei banchetti.

Nonostante l'eleganza e la complessità nei sapori, questa rimane comunque una torta semplice da realizzare, si tratta di un guscio di frolla con uno strato di mele fatte appassire ed insaporire in padella con la cannella ed il limone e un altro strato

di crema allo yogurt greco.

PER LA FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

ACQUA 200 ml

LIMONE il succo - ½

CANNELLA ½ cucchiaini da tè

ZUCCHERO 80 gr

MELE GOLDEN 500 gr

PER LA CREMA ALLO YOGURT

YOGURT GRECO 250 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 40 gr

BURRO 30 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

CREMA DI VANIGLIA IN POLVERE 10 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire l'acqua con il limone, la cannella e lo zucchero in un pentolino, quindi filtrate il composto lasciandolo ricadere in una padella sufficientemente capiente da poter contenere anche le mele.



2 Affettate le mele una volta sbucciate e rimosso il torsolo.

Mettete la padella sul fuoco ed unitevi le fette di mela, lasciate stufare a padella coperta per 10 minuti.



3 Mettete da parte il tutto a raffreddare ed accendete il forno a 180°C in modalità ventilata.

Stendete la pasta frolla e rivestite con questa uno stampo da 22 cm precedentemente imburrato.

Passate alla realizzazione della crema allo yogurt: lavorate a spuma l'uovo con il pizzico di sale, lo zucchero ed il burro.



4 Aggiungete il lievito, la crema in polvere e lo yogurt ed amalgamate bene gli ingredienti.



5 Sgocciate le mele e adagiatele in uno strato sulla base di frolla.



6 Ricoprite con uno strato di crema allo yogurt.



7 Infornate la torta nel piano intermedio del forno per circa 45 minuti.



8 Una volta sfornata, lasciatela raffreddare per almeno 10 minuti, quindi sformatela e fatela raffreddare completamente.

Spolverate a piacere con del cacao amaro in polvere.