

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta streusel di mele e cannella con crema inglese calda

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



5 tuorli d'uovo

175 g di zucchero

1 pezzetto di vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Per la copertura streusel, lavorate con le dita il burro e la farina e poi aggiungete lo zucchero, lavorate finchè il composto nn sarà granuloso.

Per la torta: sbucciate e tagliate a fettine le mele.

In una ciotola, e con l'aiuto delle fruste elettriche, montare lo zucchero con il burro finchè il composto non diventerà spumoso, aggiungete le uova poco alla volta continuando a montare.

A questo punto setacciate la farina, con la cannella e il sale e aggiungetela al composto di burro e uova, e per ultimo aggiungete il latte.

Versate il composto nello stampo per panettone a stella (oppure potete usare una tortiera da 20cm) e ricoprite con le mele.

Spolverizzate con la copertura streusel.



2 Infornate per un'ora circa a 180°C.



3 Quando la torta si sarà raffreddata spolverizzatela di zucchero a velo.

Preparate la crema inglese: montare i tuorli con lo zucchero in una terrina finchè non diventeranno spumosi.

Nel frattempo fate bollire il latte con la vaniglia, aggiungetelo alle uova poco alla volta continuando a mescolare.

Trasferite di nuovo il composto ottenuto sul fuoco (bassissimo) e continuate a mescolare

finchè nn comincia ad addensare.

Una volta tolta dal fuoco lasciatela intiepidire continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

Servite ogni fetta della torta con un poco di crema inglese ancora tiepida.



NOTE

Potete sostituire la farina autolievitante con della farina00 addizionata con del lievito per dolci e la vaniglia con 1 bustina di vanillina.