

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tortina di mele con crosta al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



### INGREDIENTI

- 5 mele
- 100 g di pistacchi
- 50 g di burro
- 30 g di zucchero a velo
- 30 ml di Amaretto di Saronno
- 2 tuorli
- 25 g di zucchero
- 50 ml di spumante
- 2 cucchiaini di calvados.

### PREPARAZIONE



2 Pelate i pistacchi e metteteli nel frullatore, frullateli per qualche secondo unite il burro, lo zucchero a velo e l'amaretto e azionate nuovamente il frullatore fino ad avere un composto omogeneo(i pistacchi devono essere tagliati grossolanamente e non a farina).

Sopra un foglio di carta forno mettete il composto formando un cerchio alto circa mezzo centimetro e fatelo raffreddare in frigo il tempo di preparare il resto.



3 Tagliate le mele a fette sottilissime.

Imburrate 6 stampini e mettete sul fondo una fetta di mela, coprite con un pizzico di zucchero continuate con un'altra fetta di mela altro zucchero e così via fino a raggiungere quasi il bordo.

Infornate a 200°C per 25 minuti.

Lasciateli intiepidire. Girate gli stampini e tirate fuori le mele con prudenza. Tagliate la pasta dei pistacchi a dischi e metteteli sulle tortine. Mettetele sotto il grill a calore alto per circa mezzo minuto o meno e lasciateli intiepidire.

Preparate lo zabaione: in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero, lo spumante ed il calvados e mescolare bene, in una pentola più grande della casseruola mettete dell'acqua e portatela a bollire, appoggiateci sopra la casseruola e cominciate a montare con la frusta a mano fino ad avere un composto cremoso.

Servite il tortino con lo zabaione.

