

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apfelkuchen

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Una torta di mele deliziosa, rubata dalla tradizione culinaria tedesca. Questa torta non ha delle particolarità sulle quali disquisire, si tratta di una semplice torta di mele, adatta a qualsiasi occasione e da consumare in qualsiasi momento della giornata.

L'elemento che forse la rende più golosa e la caratterizza leggermente è la semplice glassa di zucchero e latte e le mandorle in scaglie che la ricoprono.

INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr
BURRO ammorbidito - 220 gr
ZUCCHERO 390 gr
LIEVITO PER DOLCI 16 gr
SALE ½ cucchiaini da tè
UOVA medie - 4
LATTE INTERO 130 ml
MELE GOLDEN 5

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 130 gr
LATTE INTERO 4 cucchiaini da tavola
AROMA VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER DECORARE

MANDORLE IN SCAGLIE

PREPARAZIONE

- 1 Montate il burro morbido e lo zucchero nell'impastatrice dotata di gancio a foglia. Lasciate lavorare fino ad ottenere una sorta di crema.



- 2 Nel frattempo separate i tuorli dagli albumi ed incorporate i primi alla montata di burro, uno alla volta, facendoli ben incorporare.



3 Setacciate la farina ed il lievito ed aggiungeteli all'impasto insieme al latte e ad un pizzico di sale. Lasciate lavorare la macchina a velocità moderata fino a che non si sia formata una pastella omogenea.





4 Aromatizzate la pastella con della scorza grattugiata di limone. Montate gli albumi a parte fino a che non risultino ben fermi ed incorporateli alla pastella mescolando dal basso verso l'alto utilizzando una spatola in silicone.





5 Sbucciate le mele e tagliatene una metà a dadini e l'altra a fette.



6 Distribuite metà della pastella ottenuta in uno stampo da 24 cm di diametro ben imburrato ed infarinato, quindi aggiungete le mele a dadini e coprite il tutto con la pastella rimanente.



7 Disponete, infine, le mele a fettine sulla superficie della torta, ben disposte a raggiera.



- 8 Infnate a 180°C per circa un'ora e mezza coprendo la torta con un foglio di alluminio qualora si colorasse eccessivamente.



- 9 Una volta cotta, mettete la torta a freddare e lasciatela riposare per una notte intera.



- 10 Il giorno successivo preparate la glassa amalgamando semplicemente gli ingredienti indicati e versatela sulla superficie della torta facendola colare anche sui bordi.

Decorate, infine con le mandorle in scaglie in quantità a piacere.



