

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele invisibile cremosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se ami i dolci che profumano di casa ma cerchi qualcosa di sorprendentemente leggero, sei nel posto giusto. La **torta di mele invisibile cremosa con tante mele** è una vera magia culinaria: un dolce dove la frutta è l'assoluta protagonista. A differenza di una [torta semplice di mele](#) tradizionale, qui troverai **pochissima farina** e un'infinità di fettine sottili che, durante la cottura, si fondono con l'impasto diventando quasi impercettibili al morso.

Questa ricetta, ispirata al famoso **gâteau invisible aux pommes**, conquista tutti per la sua consistenza **fondente e umida**, quasi simile a un budino di frutta. È l'idea perfetta se vuoi servire un fine pasto

elegante o una merenda genuina che piaccia anche ai bambini. Se cerchi una variante più soffice puoi provare la [torta di mele e yogurt](#), mentre per un tocco di cremosità extra ti consiglio la [torta di mele e ricotta](#).

Hai poco tempo? Non rinunciare al gusto e scopri come preparare la [torta di mele in friggitrice ad aria](#) in pochi minuti. Se invece preferisci i sapori della tradizione, non perderti lo [strudel alle mele](#) o la golosissima [torta di mele con marmellata](#).

Ma ora, prendi la mandolina e preparati: stiamo per trasformare tre semplici frutti in un **capolavoro di dolcezza**. Ecco come realizzare la versione perfetta della torta invisibile!

COSA TI SERVE PER LA TORTA DI MELE INVISIBILE: GLI INGREDIENTI

UOVA 4

ZUCCHERO 150 gr

SCORZA DI LIMONE 1

BURRO FUSO 120 gr

FARINA 00 150 gr

LIEVITO PER DOLCI circa mezza bustina -
8 gr

MELE 3

SUCCO DI LIMONE per non far annerire le
mele -

ZUCCHERO A VELO per la decorazione
finale -

COME FARE LA TORTA DI MELE INVISIBILE PASSO DOPO PASSO

1 In una ciotola capiente sguscia le **uova**, aggiungi lo **zucchero** e monta il tutto con un **frullino elettrico** per qualche minuto, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Profuma l'impasto aggiungendo la **scorza di limone** grattugiata e, continuando a montare, versa il **burro fuso a filo** facendolo incorporare perfettamente al composto.

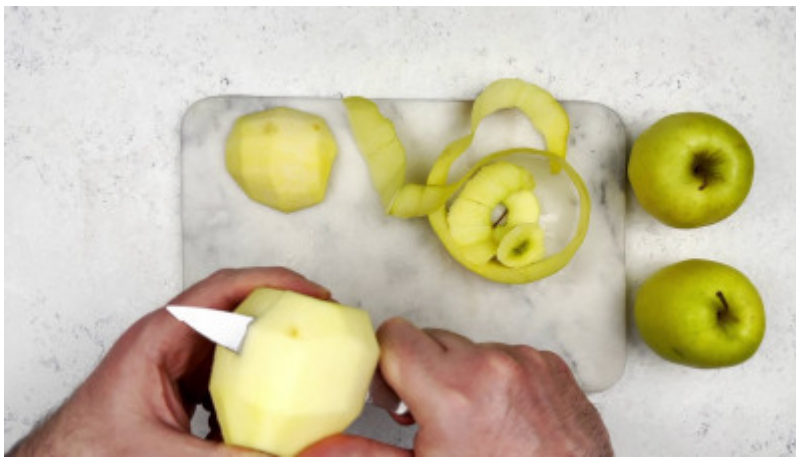


2 Sempre continuando a montare, unisci la **farina** un po' alla volta per evitare la formazione

di grumi. In ultimo aggiungi il **lievito per dolci**, lavora il composto ancora per qualche minuto e mettilo da parte.

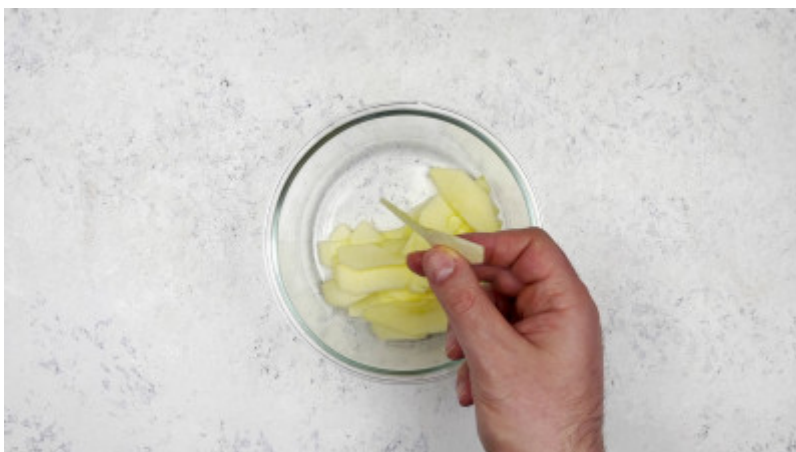
Passa ora alla preparazione della frutta: **sbuccia le mele** e tagliale in modo da ricavare **4 grosse fette** (quarti) da ciascuna.





3 Utilizza una **mandolina** per tagliare le fette di mela **finemente** direttamente in una ciotola. Questo passaggio è il segreto per ottenere la tipica consistenza del dolce.

Aggiungi subito il **succo di un limone** e mescola bene: servirà a **non far annerire le mele** e a mantenerle chiare e appetitose.





4 Unisci le **mele** nella ciotola dell'impasto e mescola con delicatezza **dal basso verso l'alto**: questo movimento è fondamentale per non smontare il composto e avvolgere ogni singola fetta.

Versa il tutto in uno **stampo a cerniera da 22 cm** foderato di carta forno, livella bene la superficie e cuoci in **forno statico preriscaldato a 190°C per 50 minuti**.

Una volta sfornata, **lascia raffreddare** completamente la torta prima di aprirla, così che la struttura cremosa si stabilizzi. Completa il dolce decorando con una spolverata di **zucchero a velo**.



COME CONSERVARE LA TORTA DI MELE INVISIBILE: CONSIGLI E

La **torta di mele invisibile** è un dolce estremamente umido, quindi la sua conservazione è fondamentale per mantenerne intatta la bontà. Puoi lasciarla a **temperatura ambiente per 1-2 giorni**, avendo cura di coprirla con una campana di vetro per evitare che l'aria la secchi.

Se l'ambiente è molto caldo o se preferisci gustarla fresca, ti consiglio di conservarla in **frigorifero per un massimo di 3-4 giorni**. Il freddo stabilizzerà ulteriormente la sua consistenza cremosa, rendendola quasi simile a un semifreddo alla frutta.

Ti stai chiedendo se **si può congelare la torta di mele invisibile**? La risposta è sì! Ti suggerisco di tagliarla già a fette e riporle in contenitori ermetici: potrai conservarla in freezer per circa **un mese**. Prima di mangiarla, lasciala scongelare lentamente in frigo o passala qualche secondo al microonde per farle ritrovare tutta la sua morbidezza.

I CONSIGLI DELLO CHEF: TRUCCHI E VARIANTI PER UNA TORTA

Per rendere la tua **torta di mele invisibile** davvero indimenticabile, il segreto principale riguarda la scelta della frutta: usa **mele Renetta o Golden**. Sono varietà che tengono bene la cottura ma tendono a diventare quasi una crema, fondendosi perfettamente con l'impasto.

Se vuoi sperimentare una **variante golosa**, aggiungi all'impasto una manciata di **uvetta ammollata nel rum** o dei **pinoli**. Per un tocco di croccantezza che contrasti con il cuore morbido, puoi cospargere la superficie con delle **mandorle a lamelle** prima di infornare: creeranno una crosticina deliziosa.

Cerchi una **versione light**? Anche se questa ricetta è già leggera, puoi sostituire il burro fuso con **125 g di yogurt greco** o yogurt bianco magro. Otterrai una consistenza leggermente diversa, più simile a un flan, ma con pochissime calorie. Se invece preferisci i sapori speziati, non dimenticare un pizzico di **cannella** o di **zenzero in polvere**: si sposano divinamente con il limone.

Un ultimo trucco: se non hai la mandolina, usa un **pelapatate** per ottenere fette così sottili da risultare davvero "invisibili" dopo la cottura. Ricorda che più le fette sono sottili, più la torta sarà **fondente e cremosa**.