

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mele e panna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta mele e panna** è un dolce tipico della **stagione fredda**, quando le mele sono croccanti e succose, la **ricetta** di questa variante della [torta di mele](#) si prepara con una **base di impasto soffice** arricchito con **panna da montare** e **mele** tagliate a fette. La torta di mele ha origini antiche e diffuse in Europa e soprattutto in Italia viene molto apprezzata come **dolce della domenica**, come **dopo pasto** o per una **merenda golosa in compagnia**. La torta mele e panna, in particolare, è perfetta per la **colazione o la merenda**, perché è di consistenza molto profumata e morbida. Si può servire tiepida o fredda, spolverizzata con zucchero a velo o accompagnata da una [crema pasticcera](#) o del gelato

alla vaniglia.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e porta in tavola una golosa torta mele e panna fatta con le tue mani.

Se ami le [ricette con le mele](#), ecco dei dolci che devi assolutamente provare:

[Crostata di mele alle mandorle](#)

[Strudel alle mele con pasta frolla](#)

[Sbriciolata di mele](#)

[Crumble di mele e mandorle](#)

[Frittelle di mele facili](#)

INGREDIENTI

MELE 3

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 200 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

LIMONE 1

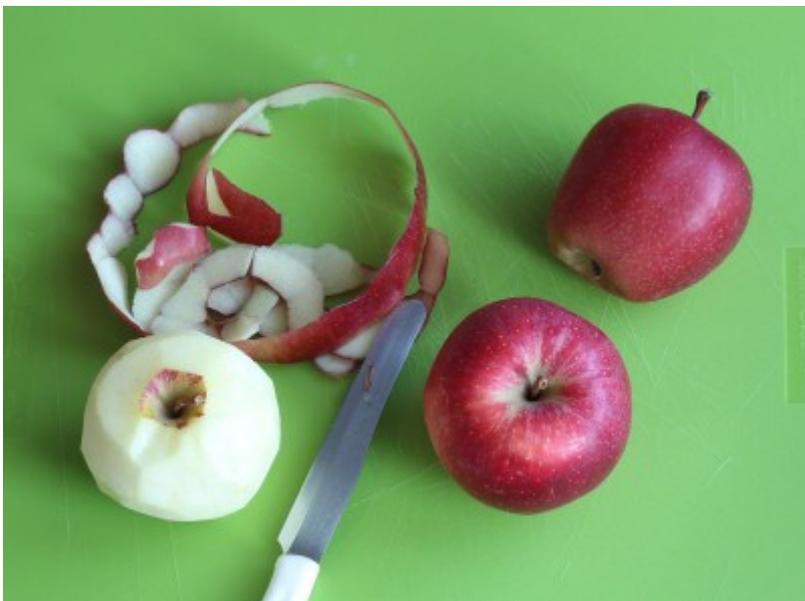
ZUCCHERO A VELO per decorazione

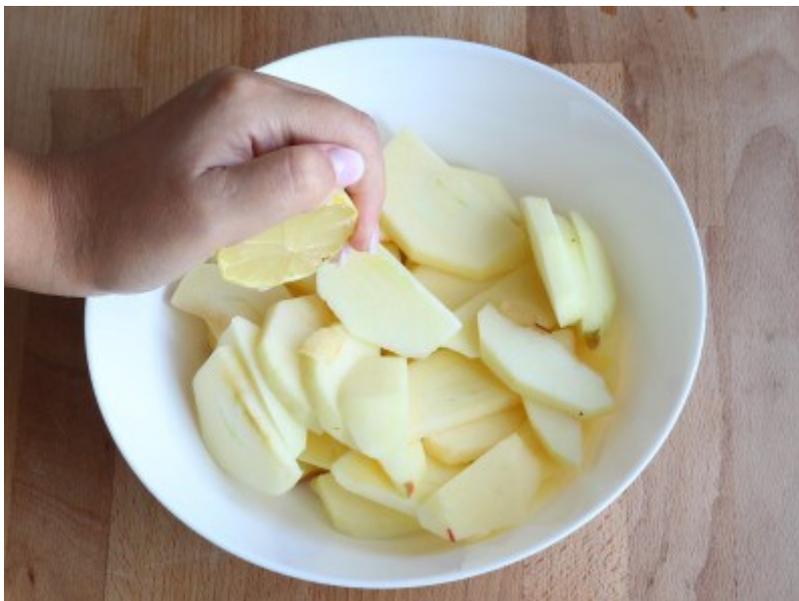
finale -

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare una deliziosa torta mele e panna: per prima cosa lava e sbuccia le mele, toglilo il torsolo e affetta la polpa dello spessore di massimo 5 mm.

Metti le fettine di mele in un contenitore con il succo di mezzo limone per non farle annerire.





2 In una ciotola capiente, sguscia le uova e aggiungi lo zucchero. Sbatti i due ingredienti con una frusta elettrica fin quando non diventeranno chiare.

Aggiungi la scorza di mezzo limone e la cannella, infine aggiungi la panna fredda di frigorifero, versala a filo continuando a mescolare con le fruste elettriche.

Otterrai un composto molto spumoso e leggero.





3 A questo punto aggiungi il lievito e la farina setacciata, continua a mescolare con le fruste

e, infine, aggiungi metà delle mele precedentemente tagliate, scegliendo i pezzi più piccoli o rotti.





- 4 Con un po' di burro, ungi e infarina uno stampo del diametro di 24/26 cm. Versa il composto e decora la superficie con le restanti fette di mela, la decorazione classica prevede di disporre le fettine a raggiera. Inforna la torta mele e panna a 180°C nel ripiano centrale del forno, in modalità statica per circa 40 minuti. Prima di sfornare fai la prova stecchino, ovvero infila uno stuzzicadenti al centro della torta mele e panna e se ne esce asciutto vuol dire che la torta è cotta, se lo stecchino ha dei residui di impasto attaccato, prosegui la cottura per qualche altro minuto. Quando la torta mele e panna si sarà raffreddata, spolverizzane la superficie con lo zucchero a velo e servi, tagliata a fette.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare la tua torta mele e panna a temperatura ambiente, meglio se chiusa ermeticamente per massimo 3 giorni. Puoi surgelare la torta di mele, anche a fette, per massimo un mese.

CONSIGLIO

Se vuoi realizzare una torta ancora più saporita e sfiziosa, puoi aggiungere al composto dell'uvetta ammollata in acqua e Rum o degli amaretti sbriciolati. Se vuoi utilizzare della panna già zuccherata basterà ridurre lo zucchero a solo 50 g.