

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Apfelquarkkuchen (Torta di panna e mele)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



TORTA

- 1 bustina di lievito attivo secco
- ½ cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 tazze di farina non setacciata
- ¼ tazza di burro o margarina
- ½ tazza di latte
- 1 grosso uovo.

RIPIENO

- 3 tazze di mele affettate
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di cannella
- ¾ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- 220 g di formaggio cremoso ammorbidito
- 1 grosso uovo.

PREPARAZIONE

1 Torta: Miscelare il lievito, il sale, 4 cucchiari di zucchero e $\frac{3}{4}$ tazza di farina. Aggiungere il burro al latte. Scaldare fino a che sia molto caldo (50°C). Lentamente aggiungere il latte al preparato di farina. Sbattere per 2 minuti. Aggiungere l'uovo e $\frac{1}{2}$ tazza di farina. Sbattere con un mixer elettrico a alta velocità per 2 minuti. Incorporare farina sufficiente per formare un impasto soffice. Impastare per 5/10 minuti, fino a che l'impasto sia elastico e lucido. Mettere in una ciotola unta e lasciar lievitare per 1 ora o fino a che si raddoppi di volume. Disporre l'impasto in una teglia da 25cm ben unta in modo tale che l'impasto copra anche 4cm dei bordi.

Ripieno: Mescolare le mele con il succo di limone, la cannella, $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero e 2 cucchiari di farina. Disporle in righe sulla superficie dell'impasto. Sbattere insieme il formaggio cremoso, $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero e l'uovo. Distribuire il composto ottenuto sopra le mele. Lasciar lievitare in un posto caldo per 1 ora. Infornare a 175°C per 30 minuti. E' meglio quando questa torta viene servita calda.