

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele tedesca

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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



La **torta di mele tedesca** in lingua originale è chiamata Blitzkuchen mit Äpfeln, che poi Blitz vuol dire letteralmente lampo, fulmine, quindi abbiamo buone speranze di poter preparare questa torta in un battibaleno!

In effetti è una **ricetta facile**, come in tutti i dolci rustici e casalinghi, anche questa [torta di mele](#) risulta semplice sia nell'esecuzione che nel gusto, insomma è uno di quei dolci che quasi non farete in tempo a sfornare che saranno già finiti.

Se amate in modo particolare questa frutta, vi proponiamo altre ricette con le mele da non perdere:

[delizie alle mele](#)

[torta di mele al cioccolato](#)

[frittelle di mele](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 220 gr

MELE 3

ZUCCHERO 190 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

BURRO 60 gr

UOVA 2

LIMONE solo il succo - 1,5

LIMONE solo la scorza - ½

RUM 1 cucchiaio da tavola

LATTE INTERO 135 gr

ZUCCHERO A VELO per la finitura - 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta di mele tedesca, come prima cosa sbucciate le mele, rimuovete il torsolo e tagliatele a metà. Procedete quindi creando una decorazione sulla parte convessa della mezza mela, ovvero dovrete rimuovere dei pezzettini di mela ad intervalli regolari.



2 Trasferite le mele in una pirofila, irroratele con il succo di un limone e cospargetele con

circa 50 g di zucchero. Se vi rimane dello zucchero conservatelo, vi servirà più tardi.





- 3** Riunite nella ciotola dell'impastatrice 140 g di zucchero ed il burro e montateli insieme. Successivamente unite i tuorli delle due uova a disposizione, uno alla volta, facendoli incorporare alla perfezione.





4 Unite, quindi la scorza ed il succo di mezzo limone, la farina ed il lievito già setacciati.





5 Aggiungete, infine, il latte ed il Rum sempre mentre la macchina è in funzione.





- 6 Aggiungete all'impasto anche i ritagli di mela che vi saranno rimasti dall'incisione delle mezze mele, dopo averli tagliati grossolanamente.



- 7 A questo punto trasferite il composto in una ciotola ed utilizzate la planetaria, con una ciotola pulita, per montare a neve ferma gli albumi messi da parte.



- 8 Incorporate gli albumi al resto del composto con un movimento dal basso verso l'alto e fino ad ottenere una pastella omogenea.



- 9 Foderate il fondo di uno stampo da 20 cm con bordi a cerniera con un foglio di carta forno, quindi imburrate ed infarinate tutta la superficie interna dello stesso stampo e trasferitevi l'impasto.



- 10 Riprendete le mele messe da parte e disponetele sull'impasto in modo tale che vi affondino leggermente. Cospargetele eventualmente con altro zucchero rimasto.



11 Infornate a 175°C per 40 minuti o fino a doratura della superficie della torta.



12 Sfornate il dolce, lasciatelo intiepidire, quindi estraetelo dallo stampo e servitelo cosperso a piacere da zucchero a velo.



CONSIGLIO

Posso utilizzare qualunque tipo di mela?

Sì a patto che sia abbastanza grande da poter fare le incisioni. Quelle gialle e le rosse sono perfette anche come consistenza.

Potrei aggiungere del cacao amaro?

Sì, aggiungi due cucchiaini, se l'impasto è troppo duro, stempera con un po' di latte.

Mi piacciono molto i dolci alle mele, potresti darmi altre ricette?

Se avete voglia di altre torte di mele, magari con qualche sapore più articolato o ancora con una base diversa, per esempio con della [pasta frolla](#), ecco una selezione che potrebbe aiutarvi nella scelta:

[Crostata di mele con crema pasticcera](#) (VIDEO)

[Strudel di mele con pasta sfoglia](#) (VIDEO)

[Bizcocho de manzana - dolce di mele](#) (VIDEO)

[Muffins alle mele con streusel](#) (FOTO)