

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele tedesca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



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 cucchiaino da tavola

LATTE INTERO 135 gr

ZUCCHERO A VELO per la finitura - 20 gr

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.

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