

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Super torta di mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PREPARAZIONE

1 Montare gli albumi con un pizzico di sale e 2 cucchiaini di zucchero.

Da parte si montano i tuorli con il latte e il rimanente zucchero e poi si aggiunge la farina si mescola bene e si unisce delicatamente gli albumi montati. Si versa il composto in una teglia coperta con la carta da forno e si cuoce 20 min. a 180 °.

Si caramellizza lo zucchero e poi si aggiunge l'acqua, lasciandola bollire per un minuto. Si uniscono le mele tagliate a cubetti e il succo di limone. Quando le mele sono diventate morbide si tolgono dal fuoco e si aggiunge la cannella e lo zucchero vanigliato, poi si lasciano raffreddare.

Si prepara la crema con il succo di pera e il budino di vaniglia. Alla fine si unisce la gelatina . Si foderà una teglia apribile con la pellicola si mette il pan di spagna , sopra si versano le mele con lo sciroppo e poi la crema di budino. Si mette in frigo per qualche ora e si decora con la panna montata.







