

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla crema pasticcera, rum e mele

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

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



TORTA

- 1 ½ tazze di farina non setacciata
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 2/3 tazza di burro o margarina
- 1 rosso d'uovo
- 1 cucchiaino di latte. Ripieno

PREPARAZIONE

- 1** Torta: Per fare la torta miscelare la farina, lo zucchero e la buccia di limone. Tagliare ed incorporare il burro o la margarina fino a che il preparato sembri fatto di briciole. Aggiungere un rosso d'uovo e 1 cucchiaino di latte; mescolare dolcemente per fare l'impasto. Schiacciare l'impasto sul fondo di una casseruola da 25cm che ha solo i bordi unti.
Schiacciare l'impasto sui bordi della casseruola per 2,5cm.

Ripieno: Versare insieme le briciole di pane ed il burro fuso. Distribuire per bene sopra la crosta. Miscelare le fette di mela, il succo di limone e $\frac{1}{4}$ di tazza di zucchero. Cospargere le mele sopra le briciole. Scolare le uvette, conservando il rum, e distribuirle sopra le mele. Infornare a 175°C per 15 minuti. Sbattere le uova e lo zucchero dino ad ottenere un preparato dal color giallo limone. Incorporare il latte ed il rum conservato. Versare la crema pasticcera sopra le mele e infornare per 45/60 minuti a 175°C fino a che la crema si sia assestata. Far raffreddare completamente prima di servire. Non rimuovere la torta dalla teglia prima che si sia raffreddata.