

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alsaziana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



## INGREDIENTI

PASTA FROLLA 300 gr

MARMELLATA DI ALBICOCCHES 2

cucchiari da tavola

MELE RENETTE 2

AMARETTI 10

## PER LA CREMA ROYALE

PANNA FRESCA 70 gr

ZUCCHERO 45 gr

UOVA 1

RUM 2 cucchiari da tavola

## PER GUARNIRE

ZUCCHERO A VELO

# PREPARAZIONE

**1** Stendete la pasta frolla fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.

Utilizzate la frolla per foderare uno stampo da 20 cm.

Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta.

Realizzate uno strato di marmellata di albicocche direttamente sulla frolla e cospargete con gli amaretti sbriciolati.

Sbucciate ed affettate le mele e disponetele a raggiera sulla torta iniziando dal bordo arrivando fino al centro. Cuocete la crostata in forno a 180°C per 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema royale: lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, quindi unite la panna ed il rum.



**2** Versate il composto appena ottenuto sulla crostata ed infornate per altri 30-35 minuti.



3 Appena prima di servire potrete, a piacere, spolverizzare di zucchero a velo.

