

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mele e crema pasticcera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 65 min    COTTURA: 75 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA CREMA PASTICCERA

TUORLI 4  
ZUCCHERO 100 gr  
FARINA 40 gr  
LATTE 500 ml  
VANILLINA 1 bustina

## PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 6  
ZUCCHERO 150 gr  
FARINA 150 gr

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1  
MELE 2  
TORTAGEL bustina - 1  
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola  
SCORZA DI LIMONE 1

# PREPARAZIONE

**1** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccino e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare e ricavate un disco di circa 1 cm di spessore.

Per la bagna: in una casseruola fate bollire 50 ml di acqua, 1 cucchiaio di zucchero e la

scorza di limone per 10 minuti.

Mettete in una tortiera da 28 cm la pasta sfoglia distesa con la sua carta forno.



**2** Posizionare al centro della sfoglia il disco di pan d spagna e bagnarlo bene.



**3** Coprite con la crema.



4 E livellarla.



5 Sbucciare le mele e tagliarle a fettine.



- 6 Disponetele in modo armonico sopra la crema e coprite con 1 cucchiaio di zucchero ripiegando i bordi della pasta sfoglia.



- 7 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Se durante la cottura la crema si dovesse gonfiare praticate qualche buco, fate sgonfiare e rimettete nel forno.



8 Preparete il tortagele come scritto nella bustina e distribuitela sopra la torta.

