

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele speziata di Gordon Ramsay

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se anche voi amate le spezie, questa torta di mele di Gordon Ramsay ve la consiglio proprio. Un aroma irresistibile, una consistenza morbida e un po' umida .. si scioglie in bocca ...

lucidare

1-2 cucchiaini di acqua.

PREPARAZIONE

1 Pelare, togliere il torsolo e affettare le mele da cottura, sistemarle in una pentola e aggiungere il burro e lo zucchero.

Cuocere a fuoco vivo per 10-15 minuti finché sono sfatte e l'acqua di cottura sarà evaporata.

Togliere dal fuoco e far raffreddare completamente. Otterremo circa 475 g di purea di mele.

Scaldare il forno a 170°C, foderare e imburrare uno stampo con base removibile di 23 cm (nel mio caso era da 24).

Pelare, eliminare il torsolo e affettare sottilmente le mele rosse usando la mandolina o un coltello affilato.

Metterle in una scodella e irrorarle con quasi tutto il succo il succo di limone e un po' di acqua. Tenere da parte.



2 In una terrine mescolare la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale, lo zucchero, e la spezie.



3 Versare l'uovo sbattuto, l'olio, la purea di mele e amalgamare bene.
Rovesciare il composto nello stampo e livellarlo.
Infernare e cuocere per 30 minuti, finché la torta si rassoda al centro.
Togliere dal forno



4 Procedendo velocemente disporre la fettine di mele sulla torta lasciando un margine sul bordo.

Spennellare con il succo di limone rimasto



5 e rimettere in forno per altri 30-35 minuti, fare prova stecchino.

Togliere dal forno e far intiepidire la torta prima di sfornarla su una gratella.

Scaldare la marmellata di albicocche con l'acqua e spennellare la superficie del dolce, anche i margini.

Servitela tiepida (ma anche fredda è buonissima!!)



