

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mele e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 disco di pasta frolla
- 500 g di mascarpone
- 4 tuorli
- 120 g di zucchero
- 3 cucchiaini di farina
- 1 bicchierino di rum o limoncello
- 1-2 mele golden.

PREPARAZIONE

- 1 Stendere il disco di pasta frolla in una teglia ricoperta con carta forno, preparare la crema sbattendo lo zucchero con i 4 tuorli, aggiungere il mascarpone, il liquore e la farina.

Rovesciare la crema sulla frolla distribuire le fettine sottili di mele in modo concentrico, spingendole un po' nella crema e infornare il tutto per circa 30 minuti fino a che non assume un bel colore dorato.

Una volta raffreddata cospargere con zucchero a velo.