

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta streusel di mele e cannella con crema inglese calda

di: *LadyofShalott*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



300 ml di latte  
5 tuorli d'uovo  
175 g di zucchero  
1 pezzetto di vaniglia.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 180°C.

Per la copertura streusel, lavorate con le dita il burro e la farina e poi aggiungete lo zucchero, lavorate finchè il composto nn sarà granuloso.

Per la torta: sbucciate e tagliate a fettine le mele.

In una ciotola, e con l'aiuto delle fruste elettriche, montare lo zucchero con il burro finchè il composto non diventerà spumoso, aggiungete le uova poco alla volta continuando a montare.

A questo punto setacciate la farina, con la cannella e il sale e aggiungetela al composto di burro e uova, e per ultimo aggiungete il latte.

Versate il composto nello stampo per panettone a stella (oppure potete usare una tortiera da 20cm) e ricoprite con le mele.

Spolverizzate con la copertura streusel.



2 Infornate per un'ora circa a 180°C.



3 Quando la torta si sarà raffreddata spolverizzatela di zucchero a velo.

Preparate la crema inglese: montare i tuorli con lo zucchero in una terrina finchè non diventeranno spumosi.

Nel frattempo fate bollire il latte con la vaniglia, aggiungetelo alle uova poco alla volta continuando a mescolare.

Trasferite di nuovo il composto ottenuto sul fuoco (bassissimo) e continuate a mescolare

finchè nn comincia ad addensare.

Una volta tolta dal fuoco lasciatela intiepidire continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Servite ogni fetta della torta con un poco di crema inglese ancora tiepida.



NOTE