



Torta di mele alsaziana - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - frutta fresca - amaretti - marmellata

da PdC

Ingredienti

per la pasta frolla:

300 g farina
(150 g burro
100 g zucchero
1 uovo
Scorza limone grattugiata
1 pizz. Sale

per il ripieno

1 kg mele renette (4-5)
3 cucchiari marmellata albicocca
50 g amaretti

per la salsa rouiiale

1 uovo
1 tuorlo
100 g panna fresca
70 g zucchero
2 cucchiari rum o marsala

Fare la frolla e lasciarla riposare in frigorifero (volendo la si può far riposare in frigo, già stesa nella teglia.)

Mettere gli amaretti in un sacchetto e schiacciarli con il batticarne.
Tagliare le mele renette, sbucciarla e tagliarla a spicchi un po' grossi tutti uguali

Con la rotella regolare i bordi della frolla, stendere sul fondo la marmellata, poi stendere gli amaretti.

Mettere le mele iniziando dal bordo tipo domino, appoggiate l'una all'altra, il cerchio si formerà da solo se mettiamo la parte più grande verso l'esterno. Infornare 180° 20-25 min.

Preparare intanto la salsa rouiiale che metteremo sulla torta e poi inforneremo di nuovo per altri 20 min.

(Mescolare con una frusta, l'uovo, il tuorlo, zucchero, amalgamare per sciogliere lo zucchero, aggiungere il rum e poi la panna fresca, come per le torte salate.)

Versare sulla torta e infornare ancora 20-25 min. in totale deve cuocere 45 min.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it