

# Crostata di mele

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta frolla:**

110 g di farina  
50 g di zucchero a velo  
40 g di Epifin Dr. Oetker  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
70 g di burro ammorbidito  
1 uovo

**Guarnizione:**

600 g di mele sbucciate a fettine  
1 mezzo limoni, succo

**Crema:**

2 uova  
1 pizzico di sale  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 limone succo  
250 g di quark semigrasso  
125 g di panna acidula  
30 g di Epifin Dr. Oetker

**Decorazione:**

di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Ungere il fondo di uno stampo apribile (Ø26 cm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta frolla:**

Per la pasta, mettere gli ingredienti nell'ordine in una ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in una pellicola salvafreschezza e mettere al fresco per **ca. 40 minuti**.

Su un piano di lavoro infarinato, stendere due terzi della pasta in un disco (Ø26 cm) e sistemarlo sul fondo dello stampo apribile. Formare un rotolo con la pasta restante e premerlo contro il cerchio dello stampo per formare un bordo di ca. 3 cm.

**3 Guarnizione:**

Per la guarnizione, mescolare le mele e il succo di limone, e distribuire il tutto sulla pasta.

**4 Crema:**

Per la crema, mescolare gli ingredienti e versare il composto sulle mele.

Cuocere per ca. 45 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

**5 Decorazione:**

Spolverizzare la crostata raffreddata con zucchero al velo.

Consiglio

- Sostituire a volontà la panna acidula con yogurt.