

Delizia alle mele con caramello

circa 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo apribile (Ø26 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta frolla:

Per la pasta, lavorare con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) la farina, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, l'aroma Finesse, il sale, il burro, l'uovo e il latte per ottenere un impasto liscio. Incorporare le mandorle.

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

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un disco (Ø32 cm) e adagiarlo nello stampo apribile.

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 26 cm):

Pasta frolla:

200 g di farina
60 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
1 pizzico di sale
160 g di burro ammorbidito
1 uovo
2 c. da tavola di latte
80 g di mandorle macinate

Guarnizione:

80 g di zucchero
60 ml di succo di mele
60 ml di Calvados
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1.2 kg di mele sbucciate e tagliate a fettine
50 g di Epifin Dr. Oetker
20 g di zucchero

Caramello:

60 g di zucchero
70 ml di panna intera

Decorazione:

2.5 dl di panna intera
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
1 busta di Croccante alle nocciole Dr. Oetker

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, caramellare leggermente lo zucchero in una grande pentola. Bagnare con il succo di mele, aggiungere il Calvados, lo zucchero vanillinato e le mele e cuocere a coperto. Aggiungere alle mele cotte lo zucchero mescolato con l'Epifin e mescolare bene il tutto. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare rimestando più volte. Distribuire la guarnizione sulla pasta.

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

4 Caramello:

Per il caramello, mettere lo zucchero in una pentola antiaderente calda e farlo caramellare leggermente. Aggiungere la panna intera e cuocere il tutto per ottenere un composto cremoso. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

5 Decorazione:

Montare la panna con lo zucchero vanillinato e il Fissante per panna. Distribuire la panna montata sul dolce raffreddato. Con un cucchiaino, versare il caramello sulla panna montata e cospargere con il Croccante alle nocciole.

Mettere nel frigo prima di servire.

Consiglio

- Per la panna montata, sostituire a volontà 2,5 dl di panna intera con 1,25 dl di panna intera mescolata con 125 g di mascarpone.