

Dolce di mele al forno

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Ungere e infarinare una placca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Mele al forno:

Togliere il torsolo delle mele con un levatorisoli e pungerle più volte con una forchetta. Tagliare le mele orizzontalmente in tre. Mettere il burro in una pirofila, adagiare sopra le fette di mele e bagnarle con il miele e il succo di limone.

Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato. Girare più volte le mele durante la cottura.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Ingredienti:

Placca:

Mele al forno:

1 kg di mele sbucciate
2 c. da tavola di burro liquido
4 c. da tavola di miele
1 limone , succo

Pasta morbida al quark:

220 g di burro ammorbidito
250 g di quark semigrasso
240 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
5 uova
320 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker

Decorazione:

100 g di marmellata di mirtilli rossi
30 g di mandorle a scaglie
di zucchero a velo

3 Pasta morbida al quark:

Per la pasta, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico il burro, il quark, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, il sale e l'aroma Finesse. Incorporare le uova uno per volta. Setacciare sopra la farina mescolata con il lievito in polvere e amalgamare il tutto. Versare l'impasto sulla placca imburata e infarinata.

4 Decorazione:

Distribuire sull'impasto le fette di mele raffreddate e farcirle con marmellata di mirtilli rossi. Cospargere il dolce con mandorle a scaglie.

Cuocere per ca. 40 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Prima di servire, spolverizzare il dolce con zucchero al velo.

Consiglio

- Farcire a volontà le mele con 200 g di marzapane Dr. Oetker grattugiato mescolato con la marmellata di mirtilli rossi.