

Dolce di mele alla vaniglia

circa 20 pezzi



● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta frolla:**

210 g di farina setacciata
70 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
160 g di burro ammorbidito

Guarnizione:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
1 c. da tavola di zucchero
5 dl di latte
120 g di mandorle macinate
50 g di zucchero grezzo
3 c. da tavola di Calvados
700 g di mele sbucciate a pezzettini
3 chiare d'uovo
50 g di zucchero grezzo

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Ungere e infarinare una placca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C

2 Pasta frolla:

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

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

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta in un rettangolo (30 × 35 cm) e sistemarlo sulla placca preparata. Precuocere per ca. 10 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 10 Minuti

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, preparare il budino in polvere con lo zucchero e il latte mescolando durante la cottura. Togliere dal fuoco e incorporare le mandorle, lo zucchero grezzo, il Calvados e le mele. Montare le chiare d'uovo a neve soda con lo zucchero grezzo e incorporare al composto. Versare il tutto sulla pasta frolla precotta.

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

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

4 Decorazione:

Spolverizzare il dolce raffreddato con zucchero al velo.

Consiglio

- Per gli amatori di marzapane: grattugiare 100 g di marzapane Dr. Oetker sulla guarnizione prima di cuocere il dolce.