

# Dolce di mele con mandorle

circa 20 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Cornice da pasticceria:****Crumble:**

250 g di farina  
125 g di burro  
125 g di zucchero a velo  
di Aroma mandorle amare Dr. Oetker  
100 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

**Guarnizione:**

750 g di mele sbucciate a fettine

**Crema:**

4 tuorli d'uovo  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
di Aroma mandorle amare Dr. Oetker  
125 g di panna acidula  
4 chiare d'uovo  
30 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
120 g di mandorle a scaglie

**1 Preliminari:**

Ungere una placca e una cornice da pasticceria.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Crumble:**

Per il crumble, setacciare la farina su un piano di lavoro. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolare e lavorare a mano per ottenere delle grosse briciole. Distribuire il crumble sulla placca imburata e circondarlo con una cornice da pasticceria.

**3 Guarnizione:**

Distribuire sul crumble uno strato regolare di mele.

**4 Crema:**

Per la crema, sbattere a schiuma i tuorli d'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanillinato e l'aroma con lo sbattitore elettrico. Incorporare la panna acidula. Montare le chiare d'uovo a neve soda con lo zucchero e il sale e incorporare al composto. Distribuire il tutto sulle mele e cospargere con mandorle a scaglie.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere per ca. 30 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53