

Dolce di mele meringato

circa 20 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pirofila:****Guarnizione:**

750 g di mele sbucciate a fettine
150 g di zucchero
1 pizzico di cannella in polvere
30 g di uvette
60 ml di vino bianco

Composto:

1 kg di treccia rafferma a pezzetti
3 uova
3 tuorli d'uovo
7.5 dl di latte tiepido
1 pizzico di sale
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

Meringa:

3 chiare d'uovo
120 g di zucchero

1 Preliminari:

Ungere una pirofila (20 × 25 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

2 Guarnizione:

Per la guarnizione, cuocere a coperto le mele, lo zucchero, la cannella, le uvette e il vino. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

3 Composto:

Mettere la treccia rafferma in una ciotola. Mescolare le uova, i tuorli d'uovo, il latte, il sale, lo zucchero vanillinato e l'aroma Finesse e versare il tutto sulla treccia. Amalgamare il tutto.

Versare un terzo del composto nella pirofila (20 × 25 cm) imburata. Distribuire sopra la metà della guarnizione di mele e coprire con il secondo terzo di composto. Distribuire sopra le mele restanti e coprire con il composto rimanente.



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

Forno tradizionale: circa 170 °C
Aria calda: circa 150 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 45 Minuti

④ **Meringa:**

Per la meringa, sbattere le chiare d'uovo, aggiungere poco a poco lo zucchero e montare il tutto a neve soda. Distribuire il composto sul dolce e disegnare un motivo ondulato sulla superficie con l'aiuto di un pettine da pasticceria.

Gratinare per ca. 7 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 190°C per ottenere una superficie leggermente dorata.

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 7 Minuti

