


# Sole alle mele

circa 16 pezzi

 facile Fino a 40 Min.

## 1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da crostata (29 cm Ø).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta lievitata:

Per la pasta, setacciare la farina in una ciotola e mescolare con il lievito. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Coprire e lasciare lievitare la pasta in un posto caldo finché **raddoppia di volume**.

Lavorare l'impasto (appiattare e ripiegare i lati verso il centro). Su un piano di lavoro infarinato stendere un disco (Ø32 cm) e sistemarlo nello stampo da crostata (Ø29 cm) imburrato e infarinato.

## Ingredienti:

### Stampo da crostata:

### Pasta lievitata:

200 g di farina  
di Lievito secco Dr. Oetker  
30 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 dl di latte tiepido  
1 uovo  
30 g di burro ammorbidito

### Crema al quark:

250 g di quark semigrasso  
80 g di panna acidula  
80 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
2 tuorli d'uovo  
2 chiare d'uovo

### Guarnizione:

420 g di mele sbucciate a fettine

### Glassa:

2 c. da tavola di marmellata di albicocche  
1 c. da tavola d'acqua

**3 Crema al quark:**

Per la crema al quark, mescolare il quark, la panna acidula, lo zucchero e lo zucchero vanillinato, il sale e i tuorli d'uovo. Montare le chiare d'uovo a neve soda e incorporare al composto. Versare il tutto nello stampo e livellare.

**4 Guarnizione:**

Coprire la crema con le mele a fettine.

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**

**5 Glassa:**

Portare a ebollizione la marmellata di albicocche e l'acqua, e spalmare sulla crostata calda.