


Torta alle mele della Turgovia

circa 10 - 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

150 g di burro ammorbidito
140 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
0.5 bustine di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
50 ml di succo di limone
3 albumi
1 pizzico di sale
150 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Copertura:

4 mele
2 c. da tavola di zucchero

Decorazione:

2 c. da tavola di zucchero a velo

1 Preparazione:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno, spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker e infarinare. Preriscaldare al forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 200 °C****2 Impasto:**

Sbattere il burro con lo zucchero fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere i tuorli uno alla volta, unire Finesse e il succo di limone e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Montare a neve ferma gli albumi con il sale e unirli delicatamente. Mischiare farina e lievito e setacciarli nell'impasto, quindi incorporarli delicatamente. Versare il composto nello stampo apribile e livellare bene.

3 Copertura:

Sbucciare le mele, tagliarle a metà ed eliminare il torsolo. Incidere molto finemente le mezze mele, in modo che rimangano compatte, e distribuirle sull'impasto. Cospargerle con lo zucchero e cuocere la torta nel ripiano centrale del forno preriscaldato per 40 - 45 minuti. Se la torta si colora troppo, coprirla con la carta da forno.

Tempo di cottura: 40 - 45 Minuti

Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

4 Decorazione:

Con un coltello, staccare delicatamente il bordo dallo stampo apribile, estrarre la torta e spolverizzare con lo zucchero al velo.