


# Torta con rosa di mele

circa 12 - 14 porzioni

 un po' più difficile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

1.5 dl di latte  
125 g di burro  
500 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
75 g di zucchero  
1 c. da tè di sale  
2 uova

**Ripieno:**

50 g di burro  
2 bustine di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
circa 900 g di mele

**Per spennellare:**

75 g di marmellata di albicocche

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

Per preparare l'impasto, riscaldare il latte. Sciogliervi il burro. Mischiare farina e lievito, unire gli altri ingredienti e il latte mescolato col burro. Lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente a velocità bassa e poi alla velocità massima per ca. 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare il composto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (ca. 60 minuti).

Dividere a metà l'impasto e stendere entrambe le parti su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a raggiungere uno spessore di ca. 2-3 mm e formare un rettangolo di circa 35 x 30 cm. Sciogliere il burro e unire mescolando Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon. Spennellarlo sui rettangoli di pasta. Suddividere ogni rettangolo il 5 strisce (da ca. 30 x 7 cm) nel senso della lunghezza.

③ **Ripieno:**

Lavare le mele, eliminare il torsolo col leva torsolo e tagliarle ad anelli sottili. Ricoprire ogni striscia di pasta con gli anelli di mela sovrapponendoli leggermente, in modo che sporgano di ½ cm al disopra dell'impasto, e premere leggermente.

Arrotolare la prima striscia dal lato corto (gli anelli di mela si possono rompere) e disporla verticalmente al centro dello stampo apribile. Arrotolare le altre strisce attorno al centro. (Non riempire del tutto lo stampo apribile, durante la cottura il dolce tende ad allargarsi.)

Disporre lo stampo apribile su una griglia e cuocere per ca. 60 minuti sul ripiano più basso del forno preriscaldato.

**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: 60 Minuti**

Estrarre dal forno e posizionare su una griglia.

④ **Spennellare:**

In un pentolino portare brevemente a ebollizione la confettura e spalmarla sul dolce ancora caldo. Lasciar raffreddare nello stampo.