

Torta di mele e streusel

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo (Ø 26 cm):**

di Spray per cottura Dr. Oetker

Per l'impasto:

200 g di farina
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
1 uovo
100 g di burro o di margarina ammorbidito

Ripieno:

1.5 kg di mele (p.e. Elstar)
75 g di zucchero
1 pizzico di cannella in polvere
25 g di burro

Per i streusel:

150 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
100 g di burro o di margarina ammorbidito

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: 200 °C**Aria calda: 180 °C****2 Per l'impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto. Stendere 2/3 dell'impasto in uno stampo apribile e bucherellare più volte con una forchetta. Chiudere con l'anello dello stampo. Adagiarlo sulla griglia del forno preriscaldato e precuocere la base.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Lasciarla raffreddare su una griglia mantenendola nello stampo.

3 Per il ripieno:

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti, aggiungere zucchero, cannella e burro, far saltare a fuoco medio per ca. 10 minuti mescolando di tanto in tanto e lasciar raffreddare brevemente.

Con l'impasto rimanente formare un rotolo lungo, adagiarlo come bordo sulla base precotta e premere facendolo aderire allo stampo per ottenere un bordo di ca. 2 cm di altezza. Distribuire il ripieno di mele sulla base precotta.

4 Per i streusel:

In una terrina, unire la farina allo zucchero e allo zucchero vanillinato. Aggiungere burro o margarina e lavorare il tutto con lo sbattitore (fruste) fino a ottenere granelli delle dimensioni desiderate. Distribuire gli streusel sul ripieno in modo omogeneo. Terminare la cottura della torta. **Impostazioni di cottura:** vedi sopra

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Rimuovere l'anello dello stampo apribile, estrarre il dolce dalla base dello stampo e adagiarlo su una griglia per farlo raffreddare.

Consiglio

- Questo dolce si sposa alla perfezione con la panna alla cannella! Basterà montare a neve 200 g di panna con una bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker e 1 piz.co di cannella in polvere.