

Torta gelata al cioccolato con mele

circa 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Mele:**

360 g di mele sbucciate a fettine
1 limone, succo

Pan di Spagna:

6 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
6 chiare d'uovo
30 g di zucchero
150 g di farina integrale

Guarnizione:

5 dl di panna liquida
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker
100 g di zucchero grezzo
3 buste di Gelatina express Dr. Oetker
2.5 dl di panna montata

Decorazione:

250 g di mascarpone
100 g di yogurt
20 g di zucchero a velo
1 c. da tè di zucchero a velo di cannella in polvere
di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Mele:

Cuocere a coperto le mele con il succo di limone. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

3 Pan di Spagna:

Per la pasta, sbattere a schiuma con lo sbattitore elettrico i tuorli d'uovo, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Incorporare la glassa preventivamente sciolta. Montare le chiare d'uovo a neve soda con lo zucchero e incorporare delicatamente insieme alla farina. Versare l'impasto nello stampo apribile.



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

4 Guarnizione:

Per la guarnizione, portare a ebollizione la panna liquida, i semi della bacca di vaniglia incisa e lo zucchero grezzo. Togliere dal fuoco, incorporare la Gelatina express e mettere il tutto al fresco. Appena il composto inizia a rassodare, incorporare le mele cotte e la panna montata.

Livellare il pan di Spagna tagliando uno strato sottile della superficie e mettere da parte le briciole per la decorazione. Capovolgere il dolce su un piatto e staccare la carta oleata. Dimezzare orizzontalmente il pan di Spagna e chiudere il cerchio dello stampo intorno al fondo. Distribuire la guarnizione sul fondo e coprire con l'altra metà del pan di Spagna premendo leggermente.

Mettere la torta nel congelatore per **ca. 2 ore**.

5 Decorazione:

Mescolare il mascarpone, lo yogurt e lo zucchero al velo, spalmare sulla torta. Sbriciolare i resti di pan di Spagna e cospargerne il bordo della torta. Decorare il tutto con il Decor al cioccolato e mettere nel frigorifero.

Consiglio

- Sostituire a volontà la farina integrale con farina bianca.

