

Torta alla crema di mele

Ho assaggiato questa strana torta dalla mia amica Anna (inesauribile fonte di ispirazione in cucina!) e l'ho trovata molto sfiziosa, ha la consistenza di un cheesecake ma non c'è la base di biscotto, quindi nel complesso risulta molto leggera.

E' molto semplice da preparare ma farà di sicuro bella figura se la offrite agli amici. Piace molto anche ai bimbi (anche ai più piccoli, dato che si scioglie in bocca).



Ingredienti per una torta di diametro 26 cm:

- 1,5 kg di mele non troppo farinose (consiglio Stark o Gala o Fuji) – pesate prima di pulirle
- 150 gr burro
- 150 gr zucchero
- 4 uova intere
- 120 gr farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o i semi di un baccello di vaniglia fresco)

Sbucciare e pulire le mele, tagliarle a cubetti piccoli e metterle in una casseruola ampia; aggiungere lo zucchero e il burro.



Accendere il fuoco a fiamma medio-bassa e cuocere finchè il tutto non è ridotto praticamente in purea. Serviranno circa 30 minuti, a seconda dell'umidità e del grado di maturazione delle mele. Se si vuole una consistenza molto liscia, a questo punto passare la purea con il frullatore ad immersione finchè non scompaiono tutti i pezzi.



Lasciare raffreddare circa 15 minuti, nel frattempo preriscaldare il forno (statico) a 180° ed imburrare una tortiera (possibilmente ad anello), posizionando sul fondo un disco di carta forno per facilitare il distacco della torta dopo la cottura.

Unire al composto di mele la farina, le uova leggermente sbattute, il lievito e la vaniglia. Mescolare molto bene fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi.



Versare il composto nella tortiera, poi infornare e cuocere per 45 minuti, dopodichè sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Rimuovere dalla teglia soltanto una volta freddo, trasferire delicatamente il dolce su un piatto da portata e spolverizzare di zucchero a velo prima di servire.