Iginio Massari The Sweetman, si fa presto a dire torta di mele...

massari-16-b8b235ff

TORTA DI MELE

Ingredienti

Torta

700 g di mele

200 g di farina

200 g di zucchero

100 g di burro fuso

200 ml di latte intero

100 g di uova

1 bustina di lievito

1 limone non trattato (succo e scorza)

3 g di cannella in polvere

Crema inglese

La scorza di un limone non trattato

1 baccello di vaniglia

500 g di latte

120 g di tuorli

120 g di zucchero

Preparazione

Torta

Cominciare sbucciando le mele e tagliandole a fette. Mettere da parte bagnando con acqua e limone per evitare che imbruniscano e spolverare con la scorza grattugiata, così che l'aroma si uniformi e il

sapore del dolce risulti più godibile. Fondere il burro in un tegame e lasciare a riposo a temperatura ambiente. Procedere con l'impasto rompendo le uova in una ciotola grande e unendovi mezza dose di zucchero. Lavorare con le fruste elettriche a velocità bassa, poi media, fino a ottenere una schiuma chiara, quindi aggiungere la seconda dose di zucchero aromatizzando con la cannella. Procedere con la montatura aumentando la velocità, fino a quando l'amalgama abbia raggiunto un tono più chiaro e una consistenza leggera. Con una frusta unire il lievito alla farina, quindi aggiungerle al composto gradualmente frullando a velocità intensa. Versare il latte a filo, diminuendo la velocità della macchina fino al minimo. Unire il burro fuso raffreddato. A montatura ultimata incorporare le fette di mela amalgamando bene con un cucchiaio dal basso verso l'alto. Riversare in una tortiera dal diametro di 26 cm imburrata e infarinata, livellare con cura e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. Se si utilizza una teglia in teflon si consiglia di spolverare il fondo con pan grattato o briciole di biscotti in modo che l'impasto aderisca il meno possibile.
Crema inglese (facoltativa)
Per dare un tocco elegante alla tradizionale torta di mele, è consigliabile preparare una crema inglese che, data la sua basicità, ben si accompagna all'acidità della mela e provvederà a rendere il dolce uniforme e molto corretto: portare a ebollizione il latte con gli aromi, mescolare con un frustino i tuorli e lo zucchero, versare il latte bollente aromatizzato e continuare a girare mentre il composto cuoce. Quando si addensa, la crema è cotta. Raffreddare immediatamente e servire con il dolce mentre è ancora tiepida.

Composizione
Riporre la torta su un'alzata, guarnire con una spolverata di zucchero a velo e impiattare decorando a piacere con la crema inglese.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**