

Crostata con la mela intera

Scritto da Administrator

Giovedì 15 Maggio 2014 14:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Maggio 2014 14:19



Un po' laboriosa, ma appetitosa e scenografica.

Ne vale la pena !

Crostata con la mela intera

Scritto da Administrator

Giovedì 15 Maggio 2014 14:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Maggio 2014 14:19

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta brisée:

250 gr di farina

150 gr di burro

2/3 cucchiaini di acqua

Per la crema:

3 dl di latte

50 gr di zucchero

30 gr di farina

2 tuorli

Crostata con la mela intera

Scritto da Administrator

Giovedì 15 Maggio 2014 14:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Maggio 2014 14:19

Bacca di vaniglia

3 cucchiaini di Marsala secco

Per la finitura:

800 gr di mele renette + 1 mela intera

20 gr di zucchero

Scorza di limone

80 gr di biscotti secchi

50 gr di uvetta fatta ammorbidente in un po' di Marsala secco

3 cucchiaini di confettura di albicocche

1 tuorlo

Crostata con la mela intera

Scritto da Administrator

Giovedì 15 Maggio 2014 14:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Maggio 2014 14:19

Fate la brisèe: impastate (potete farlo anche al mixer) la farina con il burro freddo a pezzetti e 2/3 cucchiari di acqua fredda. Dovete farlo velocemente per non riscaldare il burro con il calore delle mani. Formate un panetto, coprite con pellicola e lasciatelo in frigo per un'oretta.

Stendete la pasta con il matterello su un piano leggermente infarinato ad uno spessore di circa 3 mm. e foderatevi uno stampo a cerniera di 26 cm. di diametro imburrito e rivestito di carta da forno. Tenete la tortiera in frigo insieme ai ritagli di pasta avanzati.

Per la mela intera: prendete una mela di forma regolare, eliminate il torsolo con il levatorisoli e sbucciatela. Mettetela in un pentolino che la contenga bene e copritela d'acqua. Unite 20 gr di zucchero, un pezzetto di scorza di limone e fatela cuocere per circa 10 minuti. La mela deve rimanere al dente.

Per la crema: in una casseruola scaldate il latte con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. In una ciotola montate con le fruste elettriche 2 tuorli con 50 gr di zucchero finchè saranno spumosi e chiari, poi aggiungete la farina sempre montando, quindi versatevi a filo prima il Marsala e poi il latte caldo dopo aver tolto la bacca di vaniglia. Rimettete tutto nella casseruola cuocendo a fuoco basso finchè la crema si addenserà, mescolando sempre affinché non si attacchi.

Per la finitura :togliete la base della crostata dal frigo, punzecchiate la pasta con una forchetta e spolverizzatela con metà dei biscotti sbriciolati. Stendetevi la crema e completate con i biscotti rimasti, l'uvetta scolata dal Marsala e strizzata, tenendone da parte un cucchiaino.

Crostata con la mela intera

Scritto da Administrator

Giovedì 15 Maggio 2014 14:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Maggio 2014 14:19

Tagliate le mele rimaste a fettine sottili e sistematele a cerchio sulla crostata accavallandole leggermente, fate poi un secondo giro sistemandole in senso contrario.

Scolate e asciugate la mela intera. Dai ritagli della pasta brisèe ricavate un lungo nastro largo circa 2 centimetri, spennellatelo con il tuorlo sbattuto e avvolgetelo a spirale attorno al frutto.

Mettete la mela al centro della torta e farcite il foro con un po' di uvetta e confettura.

Sciogliete il resto della confettura a fuoco basso e spennellate le fettine di mela.

Cuocete la crostata in forno già caldo a 180° per circa 40/45 minuti.

Fate raffreddare e servite.

È una torta dal procedimento un po' laborioso, ma ne vale la pena!! Buon appetit