

# TORTA SOTTILE DI MELE

con panna montata



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- 250 g di farina - 1 uova - 100 g di burro morbido - 100 g di zucchero a velo - 1 pizzico di sale - 4 mele tipo Golden o renette (600g) - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 pizzico di cannella - 1-2 cucchiaini di miele liquido - PANNA MONTATA : - 500 ml di panna per dolci - (30 % minimo di grasso) molto fredda - 60 g di zucchero a velo

---

1. Preparare la pasta: mettere la farina, l'uovo, il burro, lo zucchero e il sale nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Mettere il panetto nel frigorifero avvolto in una pellicola per alimenti per almeno 30 minuti.

2. Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare le mele, tagliarle a metà, togliere il torsolo e i semi. Tagliarle nella bacinella media usando il disco per affettare da 4 mm con il programma ROBOT. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

3. Tirare fuori la pasta dal frigorifero e stenderla con il matterello su un piano di lavoro infarinato. Rivestire uno stampo per torte con la carta da forno e stendervi l'impasto. Bucherellare la pasta con una forchetta, disporre le lamelle sottili di mele a rosa, spolverare con zucchero vanigliato e infornare per 30 minuti. All'uscita dal forno, cospargere di cannella e di miele e servire subito con la panna montata.

PANNA MONTATA

1. Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Raffreddare il contenitore di metallo: mettere del ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo con cura.

3. Mettere lo sbattitore nel contenitore, versare la panna e lo zucchero a velo nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza scaldare). A seconda della panna usata e della sua temperatura, può essere necessario rilanciare il programma per qualche minuto, facendo ben attenzione che la panna non diventi burro. La panna è pronta quando si vedono le tracce delle fruste dello sbattitore.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016