

# TORTA DI MELE CON CAMELLO



---

**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 - 1-2 cucchiaini di sciroppo di caramello - 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 e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Mettere il panetto nel frigorifero avvolto in una pellicola per alimenti per almeno 30 minuti.

2. Inserire il contenitore trasparente. Sbucciare le mele, tagliarle a metà, togliere il torsolo e i semi. Tagliarle nel contenitore medio 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. Su una placca da forno coperta di carta forno, foderare un cerchio taglia torta. 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 con lo sciroppo di caramello 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: 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 pressino 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