



torta mele e mascarpone di francesca



Ingredienti

- 4 uova medie
- 1 bustina di vanillina
- 150g di zucchero
- 250g di farina 00
- 400g di mele
- 250g di mascarpone
- un pizzico di sale
- una bustina di lievito
- scagliette di zucchero
- 1 confezione di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero e il pizzico di sale fino a che diventino un composto chiaro e spumoso.

Mettere il mascarpone in una ciotola capiente e mescolarlo con un mestolo per ammorbidirlo: aggiungere un paio di cucchiai di composto di uova e zucchero e mescolare per rendere il mascarpone meno consistente e denso (mettere da parte qualche cucchiata di mascarpone che verrà utilizzata successivamente), quindi unire delicatamente il restante composto di uova e amalgamare per bene il tutto.



torta mele e mascarpone di francesca

Aggiungere la farina mischiata e setacciata assieme alla vanillina e al lievito per dolci, quindi mescolare delicatamente per unire gli ingredienti.

Sbucciare e tagliare le mele a cubetti (dopo avere prima tolto i torsoli) quindi unirle al composto nella ciotola ed amalgamare.

Imburrare ed infarinare una tortiera (meglio se a cerchio apribile) di cm 28 di diametro e versare al suo interno il composto precedentemente ottenuto; livellarlo per bene e poi infornare in forno già caldo a 180° per un'ora.

Se la superficie della torta diventa troppo scura, coprirla con dell'alluminio e continuare la cottura.

Prima di estrarre la torta dal forno, infilare uno stecchino di legno e se uscirà asciutto la torta sarà cotta.

Lasciar raffreddare completamente la torta di mele e mascarpone ed estrarla dallo stampo; cospargere con delle scaglette di zucchero.

Utilizzare il mascarpone messo da parte in precedenza come collante tra i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta e la torta per guarnirla tutto intorno.

<http://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/03/ricetta-torta-mele-e-mascarpone.html>