

SFOGLIA DI MELE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 250g. di pasta sfoglia surgelata,
- 1,5 kg. di mele renette,
- zucchero,
- burro,
- mandorla in polvere 80g.,
- farina,
- 7 uova piccole,
- 7 dl e mezzo di latte,
- zucchero a velo,
- una stecca di vaniglia,
- sale.

Montate in una terrina 4 tuorli con 150g. di zucchero finché diventeranno spumosi; aggiungete quindi 75g. di farina setacciata.

Mescolate bene, unite un uovo intero e lavorate a lungo la crema con la frusta.

Portate a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia e una presa di sale; eliminate la stecca di vaniglia e versate lentamente il latte profumato sulla crema, continuando a mescolare.

Travasate il tutto nella pentola del latte e mettetela sul fuoco.

Portate la crema a ebollizione mescolando con un cucchiaino di legno e dopo un minuto toglietela dal fuoco.

Copritela con un foglio di alluminio leggermente imburrrato e lasciatela raffreddare.

Lavate le mele, sbucciatele, tagliatele a quarti ed eliminate il torsolo con l'apposito utensile.

Stendete la sfoglia, che avrete fatto scongelare a temperatura ambiente, su un piano infarinato, in un disco col quale rivestirete una teglia a bordi alti, imburrrata e infarinata.

Distribuite sul fondo metà delle mele, copritele con la crema e con un altro strato di mele; terminate con la crema rimasta. A parte sbattete le uova con 100g. di zucchero al velo e 75g. di burro fuso; aggiungete le mandorle in polvere, mescolate bene e distribuite uniformemente il composto sopra la torta.

Spolverizzate quindi la superficie con abbondante zucchero al velo e versatevi sopra 50g. di burro fuso.

Cuocete la torta in forno caldo a 250° per 45 minuti.

Verso la fine della cottura se la superficie della torta dovesse diventare troppo dorata copritela con un foglio di alluminio.