



TORTA DI MELE AL PANETTONE

La torta di mele è un dolce dal profumo inconfondibile, amato da grandi e piccini. Una preparazione che non conosce confini, diffusa un po' in tutto il mondo. Conserva una storia antica, fatta di ricordi di un dolce semplice ma tanto amato. Mia nonna mi raccontava che questa torta è nata per non sprecare la frutta che coltivavano nelle campagne...

INGREDIENTI

dosi per 2 torte da 1 kg

panettone 400 g
mele golden 4

Per la crema frangipane

burro 250 g
zucchero semolato 250 g
scorza grattugiata
di arancia 5 g
vaniglia 2 g
sale 2 g
uova intere 250 g
mandorle in polvere 375 g
crema pasticcera 500 g
Cointreau 40° Vol. 20 g

Per la finitura

cannella di Ceylon 5 g
zucchero di canna q.b.

PROCEDIMENTO

Portare il burro a 18-20°C (morbido), metterlo in planetaria con gli aromi, il sale e lo zucchero, quindi montare con la frusta. Unire poco per volta le uova alternando con le mandorle in polvere. Incorporare la crema pasticcera e il liquore.

Tagliare allo spessore di 2 cm di altezza il panettone. Posizionarlo in un anello di 20 cm di diametro e alto 4,5 cm, e aggiungere lo strato di crema frangipane. Decorare con le mele tagliate a fette sottili e spolverare con zucchero di canna e cannella.

Cuocere in forno ventilato, a 170°C per 30-35 minuti.

PERFETTA
ACCOMPAGNATA
CON UN VINO
PASSITO O DA
MEDITAZIONE,
OTTIMA ANCHE
SE GUSTATA IN
ABBINAMENTO
A UNA TISANA
PROFUMATA