Alessandro Borghese Kitchen Sound, la torta di mele... all'americana

borghese-21-7dd0922f

TORTA DI MELE
TRATTO DA: AMERICAN PIE
(Costo € - Tempo 1h 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
6 albumi
125 g zucchero
1 pizzico di sale
6 tuorli
125 g zucchero
150 g burro fuso
250 g farina
16 g lievito
250 g mele pulite
Succo di 1 limone
Zucchero di canna q.b.
Cannella q.b.

Preparazione:
In planetaria amalgama i tuorli con la prima metà dello zucchero, aggiungendo il burro fuso mentre lavora. Unisci il lievito alla farina, setacciali e aggiungili mentre la planetaria continua ad impastare.
A parte monta gli albumi a neve aggiungendo, a poco a poco, la seconda metà dello zucchero. Metti anche un pizzico di sale per far sì che gli albumi rimangano ben fermi.
Incorpora poco per volta gli albumi montati nel composto di tuorli, mescolando dal basso verso l’alto.

Sbuccia le mele e tagliale a spicchi: lascia alcuni spicchi interi e tagliane altri a pezzi più piccoli. Aggiungi il succo di limone per evitare che le mele si ossidino. Metti da parte gli spicchi interi di mela e qualcuno dei pezzi più piccoli. Aggiungi i pezzetti rimanenti all'impasto e mescola.
Versa l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, livellalo. Sopra di esso disponi gli spicchi di mela a raggiera e i pezzi più piccoli al centro. Cospargi la superficie della torta di zucchero di canna e di cannella.
Cuoci in forno a 175 °C per 45 minuti.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno