Crostata di mele sfoglia-frolla

La “Torta di Mele “…uno dei grandi classici della pasticceria, il dolce senza età, apprezzato dai grandi e amato dai piccoli, senza stagione e senza patria, diffuso in tutto il mondo nelle sue 1000 varianti.
E’ il dolce senza orario e senza occasione: a colazione o merenda, con le amiche per la pausa del thè o a chiusura di un pranzo importante, ogni momento è buono per gustare una bella fetta di torta di mele, meglio ancora se in ottima compagnia.
Come si fa a rispondere alla domanda: qual’è la ricetta della **VERA** torta di mele?
Per ognuno di noi credo che la vera torta di mele sia quella imparata dalla mamma o dalla nonna e che magari vorremmo tramandare alle nostre figlie come se fosse un tesoro di famiglia.
Ho una vera e propria passione per questo dolce così semplice ma così ricco, ne conservo decine e decine di ricette e forse non mi basterebbe un anno intero per provarle tutte.
Questo week end, complice un gran trambusto in casa per via di ” lavori di restyling in corso” mi sono buttata sul facile e sbrigativo…un rotolo di pasta sfoglia pronto, un barattolo di marmellata, poco o niente da lavare (per la serie…sporchiamo il meno possibile, che di caos in giro ce n’è abbastanza!!!) ma con un risultato niente niente male davvero.
Più che dolce da colazione si direbbe…dolce della domenica per una dolce domenica.

Crostata di mele sfoglia-frolla

Print
Prep time
45 mins
Cook time

30 mins
Total time
1 h 15 mins

Per uno stampo da 28 cm
Author: Federica
Recipe type: Crostate
Serves: 10-12
Ingredienti

- 1 rotolo di pasta frolla sottile
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2-3 mele (secondo le dimensioni)
- 5-6 albicocche secche
- 40 gr di uvetta sultanina
- 30 gr di nocciole tostate
- 30 gr di mandorle tostate
- 350 gr di marmellata di albicocche
- cioccolato fondente
- cointreau
- succo di limone
- zucchero a velo

Procedimento

1. Tagliare a pezzetti le albicocche e metterle a bagno per una mezz’ora nel liquore insieme all’uvetta.
2. Tritare grossolanamente mandorle e nocciole.
3. Sgocciolare bene la frutta dal liquore, unirla a quella secca tritata (tenerne da parte un cucchiaio per la decorazione) e mescolare il tutto con la marmellata.
4. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e spruzzarle con il succo di limone perchè non anneriscano.
5. Con la pasta frolla rivestire uno stampo da crostata da 26-28 cm, bucherellare il fondo e cospargere con 2 cucchiai di cioccolato tritato finemente.
6. Coprire con il rotolo di pasta sfoglia, premere bene per farlo aderire alla frolla, bucherellarne il fondo e cospargere con un altro po’ di cioccolato.

7. Distribuire sulla sfoglia il composto di marmellata, livellandolo con il dorso di un cucchiaio. Formare dei cerchi concentrici con le fettine di mela, sovrapponendole leggermente e senza lasciare spazi vuoti.
8. Distribuire sulle mele la frutta secca tenuta da parte e del cioccolato tritato.
9. Infornare a 180°C per circa 25-30 minuti.
10. Se la pasta dovesse colorire troppo, coprire la superficie con un foglio d'alluminio a metà cottura.
11. Lasciar raffreddare bene la torta prima di sformarla e servirla cosparsa di zucchero a velo.

Dedico questa ricetta a fiorix di "Cuor di Panna" e alla sua raccolta di crostate