

**Gateâu invisible. Quando
capita che...**



© Federica Di Marcello photography

Capita che, imprevisto vuole, tu stia in astinenza forzata da frutta.
Capita allora che la tua mega scorta di mele se ne resti pressoché “dimenticata” in
frigo, in fondo al cassetto della frutta.

I giorni passano, le settimane passano e quelle povere mele, pur con tutta la loro buona volontà, cominciano ad avvizzire.

Tu le guardi, vorresti anche addentarne una...oh, se lo vorresti!

Ma non puoi!

Buttarle via non se ne parla, mangiarle anche meno, e allora?

La soluzione non può che essere una: torta di mele.

Quella torta che ami alla follia in tutte le sue mille e una declinazioni.

Quella torta che però fai sempre troppo poco, perché le mele, guarda caso, spariscono sempre prima!

Quella torta che stavolta è d'obbligo, sicuramente per la gioia di qualcuno.

Meno per la mia, ché non potrò assaggiarne neanche un pezzetto.

Ma torneranno tempi più "ghiotti".

Si fa presto però a dire torta di mele.

Quale, nel mare magnum delle mille varianti?

Un appello su FB e la soluzione arriva: facile, veloce, melosa, deliziosa.

Ogni suggerimento vale un appunto sul quaderno.

Ogni suggerimento vorrei trasformarlo in realtà.

Ogni suggerimento sicuramente meriterebbe l'assaggio.

Ma una sola può essere la torta.

E su tutte, alla fine, ha vinto lei: il gateâu invisible, la torta invisibile.

Invisibile sì, perché di "torta" nel vero senso della parola c'è ben poco.

Le fette di mela sono così sottili e cotte in così poca pastella, da fondersi con questa e scomparire virtualmente.

Ricca, straricca, strabordante di frutta come piace a me.

La potrei quasi definire una millefoglie di mele alla crema perché, alla fine della fiera, quel po' di impasto che lega la frutta, rimane con una consistenza budinosa che ricorda proprio la crema pasticcera.

Se poi ci si mette anche il nuovo a stampo a cerniera a fare i capricci e parte di quella pastella già scarsa si perde sul fondo del forno, goccia dopo goccia, per la "gioia" della sottoscritta, la torta si trasforma quasi in una grande mela cotta a fette!

Buona?

Parecchio, parecchio, parecchio di più.

A patto che come me amiate le torte di mele.

O forse dovrei dire...le mele in torta ☐



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Gateau invisible

Ingredienti per uno stampo quadrato da 20x20cm (o tondo da 23cm)

Tempo di preparazione	45 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	50 minuti
------------------	-----------

Porzioni	12 persone
----------	-----------------------

Ingredienti

- 700 g mele già sbucciate
- 80 g farina per dolci
- 45 g zucchero di canna tipo panela
- 25 g burro salato
- 2 uova a temperatura ambiente
- 100 ml latte intero
- $\frac{1}{3}$ cucchiaino cardamomo in polvere
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 10 g lievito per dolci
- q.b. burro per la superficie
- q.b. zucchero di canna per la superficie

Tempo di preparazione		45 minuti
Tempo di cottura		50 minuti
Porzioni	12	persone

Ingredienti

- 700 g mele già sbucciate
- 80 g farina per dolci
- 45 g zucchero di canna tipo panela
- 25 g burro salato
- 2 uova a temperatura ambiente
- 100 ml latte intero
- $\frac{1}{3}$ cucchiaino cardamomo in polvere
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 10 g lievito per dolci
- q.b. burro per la superficie
- q.b. zucchero di canna per la superficie

Istruzioni

1. Setacciare la farina con il lievito e il cardamomo in polvere.
2. Nella ciotola del mixer montare le uova con lo zucchero fino a che diventano gonfie e spumose.
3. Aggiungere il burro fuso tiepido (42°C) e la scorza grattugiata del limone e mescolare.
4. Unire il mix di farina, alternato al latte, mescolando a mano con una spatola il minimo necessario ad amalgamare gli ingredienti.
5. Mettere da parte la pastella e preparare le mele.
6. Sbucciare le mele, tagliarle in quarti ed eliminare il torsolo.
7. Ridurre le mele a fette sottili usando la mandolina e aggiungerle mano mano alla pastella di uova per non farle annerire, mescolando bene in modo da ricoprirle.
8. Tenere da parte mezza mela affettata per la superficie.
9. Trasferire il composto di uova e mele nello stampo imburrito e

infarinato (preferibile uno stampo a cerniera), livellando la superficie.

10. Disporre sopra le fettine tenute da parte, spennellarle leggermente di burro fuso per non farle asciugare troppo e cospargerle con qualche pizzico di zucchero di canna.
11. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-55 minuti, fino a che la superficie è leggermente dorata e l'interno asciutto alla prova stecchino.
12. Lasciar raffreddare la torta completamente nello stampo prima di sformare.

Recipe Notes

In mancanza del burro salato, aggiungere alla farina anche un pizzico di sale.

Ricetta leggermente adattata da [qui](#)



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio e buona torta di mele a tutti. Alla prossima...