

TORTA SEMI INTEGRALE ALLE MELE CON SALSA MOU E NOCI

La **torta di mele** è davvero un grande classico, piace a tutti e ognuno ha la sua ricetta personale, quella preferita, quella dei ricordi, quella della mamma... La mia versione è semi integrale con una base piuttosto classica alla quale ho aggiunto una salsa al mou e noci. Naturalmente ho abbassato la quantità di zucchero grazie alla presenza della salsa e a mio avviso è giusta.

La quantità di salsa è leggermente abbondante rispetto a quella che potete usare ma... potete anche metterla tutta.




L'ombelico di Venere

TORTA DI MELE CON SALSA MOU E NOCI



- **Per la torta di mele**
- 200 g di farina tipo 2
- 120 g di zucchero di canna
- 125 g di yogurt bianco senza zucchero
- 60 g di olio di riso o semi
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 +1/2 mela*
- 1 spicchio di limone
- **Per la salsa mou**
- 125 g di panna fresca
- 30 g di burro
- 165 g di zucchero di canna chiaro
- 20 g di acqua
- 1/2 cucchiaino raso di sale fino
- **Per completare**
- 8 noci
- 1 +1/2 mela*
- * io due pink lady e due renette

1. Per prima cosa preparate la salsa mou, meglio se il giorno prima.
2. Frullate lo zucchero di canna in modo che risulti il più fine possibile.
3. Metterlo in un pentolino piccolo antiaderente e dai bordi alti, aggiungete l'acqua e fatela assorbire mescolando con un cucchiaio.

4. Mettete sul fornello e lasciate la fiamma bassa.
5. Non mescolate con il cucchiaino ma muovete il tegamino tenendolo per il manico.
6. Il composto prima diventerà gonfio e si creerà una schiuma corposa, dopodiché si asciugherà diventando piuttosto secco. Dopo circa 20-25 minuti dai bordi inizierete ad intravedere il liquido del caramello, fate ruotare il tegamino e solo se necessario mescolate con un cucchiaino di plastica e schiacciate i grumi che si formeranno con il suo dorso, i grumi dovranno essere morbidi.
7. Quando il caramello sarà liquido e lucido unite qualche pezzetto di burro e mescolate, fate attenzione che sfrigolerà e schizzerà.
8. Aggiungete il rimanente burro e mescolate velocemente.
9. Aggiungete la panna calda ed il sale fino, mescolate con una frusta finché tutto sarà ben amalgamato poi fate sobbollire piano per 20 minuti.
10. Togliete dal fuoco e versate la crema mou, che sarà piuttosto liquida, nei vasetti o in questo caso in una ciotola.
11. Per la torta, sbucciate 2 mele e mezzo e tagliatele a pezzetti, metteteli in una ciotola e spruzzate con il succo di limone, mescolate.
12. Sbattete le uova assieme allo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
13. Unite l'olio e lo yogurt, mescolate piano per farli assorbire.
14. Unite la farina ed il lievito setacciati e mescolate, unite infine le mele a pezzetti.
15. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa mou e mescolate.
16. Ungete con un velo di olio una teglia a cerniera da 22 cm di diametro.
17. Versate metà dell'impasto e disponete la salsa mou a cucchiainate sparse, coprite con il rimanente impasto.
18. Tagliate a fette spesse le mele rimaste, disponetele

sulla torta e completate con altra salsa mou.

19. A piacere cospargete con altri gherigli di noci.
20. Cuocete a 180°C per circa 45-50 minuti, fate la prova stecchino, la consistenza della torta rimane un po' umida.
21. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di sformare e servire la torta.




Lombello di Venere




Ambasciata di Venezia




Casale di Venere




Cantina de Venere



Lamblio di Venere



Lamberto di Venere



L'ambrosia di Venere

GELATO ALLA TORTA DI MELE

Nell'ultimo post ho pubblicato la torta di mele, indicandola come "invernale" ma con motivazione, nonostante sia stata pienamente smentita, ora eccovi comunque la spiegazione.. il mio gelato alla torta di mele.. ho assaggiato questo gelato una sola volta ma solo perchè è tanto lontano da me.. infatti l'ho mangiato in Sicilia e per la precisione in una gelateria in piazza ad Avola, è si mi è rimasto decisamente impresso e ora che l'MTC del mese è dedicato al gelato non potevo lasciarmi sfuggire l'occasione di provarlo.

Per la ricetta ho utilizzato la base alla vaniglia di Mapi, la vincitrice dello scorso mese, ed ho semplicemente aggiunto una parte di torta sbriciolata grossolanamente, si perchè a me piace che si sentano i pezzi!! Ho solamente diminuito la quantità di zucchero visto che ho poi aggiunto la torta.

PS. il gelato con questo caldino si scioglie alla velocità della luce e non lascia molto tempo per le foto!!!



GELATO ALLA TORTA DI MELE

300 ml latte intero fresco

200 g zucchero semolato

250 ml panna fresca

3 tuorli circa 50 gr

1/4 di baccello di vaniglia
cannella
200 gr di torta di mele
mela verde
qualche fetta di torta di mele sottile
lime o limone

Aprite a metà il baccello di vaniglia, prelevate le bacche e mettetele in infusione nel latte, aggiungete la metà dello zucchero e portate quasi a bollore. Nel frattempo mettete i tuorli in una ciotola e montateli con il restante zucchero, versate il latte caldo sui tuorli e amalgamate bene mescolando con una frusta, rimettete sul fuoco e, mescolando continuamente, portate la crema alla temperatura di 85°, se non avete il termometro dovrete immergere un cucchiaino nella crema e se uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve assolutamente bollire. Togliete la crema dal fuoco spolverate con un po di cannella, mescolate bene e trasferitela in una ciotola che immergerete in un'altra ciotola che contiene ghiaccio, in questo modo il raffreddamento della crema avverrà più rapidamente, continuate a mescolare ogni tanto finché non sarà completamente fredda, ora riponetela in frigorifero per almeno un'ora, io l'ho lasciata tutta la notte. Riprendete la vostra crema aggiungete la torta di mele sbriciolata grossolanamente e la panna liquida, amalgamate bene e mettete in un contenitore di alluminio abbastanza largo, in modo che congeli uniformemente, coprite con della pellicola e mettete in freezer, dopo un'ora rimescolate energicamente il gelato finché avrà raggiunto una consistenza omogenea. Ripetete questa operazione 2-3 volte poi mettete il gelato in una vaschetta e rimettete in freezer per almeno un'ora.

Tagliate qualche fetta di mela e spruzzatela con qualche goccia di lime, mescolate bene e disponetele sul fondo delle coppe che metterete in freezer per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate delle fette di torta di mele il più sottili possibile e passatele in padella con un velo di burro, tostatele da entrambi i lati rendendole croccanti.

Riprendete le coppe e riempitele con il gelato. Servite con qualche fetta di torta tostata.

PS. aggiungo una nota, se volete donare al gelato un sapore più spiccato di mela (e non solo di torta) aggiungete un paio di cucchiaini di mela cotta e frullata al composto raffreddato.. la prossima volta lo proverò così!!



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio