

DOLCI E DESSERT

Torta di mele e ricotta

Tradizione: Provincia di Trento, Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Biscotti secchi	180 g
Ricotta	250 g
Panna fresca	10 cl
Mele renette grandi	2
Mele granny smith	2
Limoni	2
Gelatina di mele	200 g
Cannella in polvere	
Burro	90 g
Farina	40 g
Zucchero	150 g
Uova	3

Preparazione

- 1 Mettete i biscotti nel mixer e riduceteli in polvere; fate fondere 80 g di burro a fuoco basso e aggiungetelo ai biscotti, assieme a 50 g di zucchero e ad un'abbondante presa di cannella.
- 2 Mescolate bene il composto e distribuitelo sul fondo di una tortiera a cerniera, di 20 cm di diametro precedentemente imburata. Comprimete bene la pasta col palmo della mano e mettete in frigo la tortiera.
- 3 Sbucciate le mele renette tagliatele a quarti, eliminate il torsolo e grattugiatele; trasferitele in una terrina e aggiungete i tuorli (tenendo da parte gli albumi), la scorza grattugiata di mezzo limone, il succo di mezzo limone, la ricotta, la farina, 50 g di zucchero e una presa di cannella.
- 4 Lavorate bene tutti gli ingredienti con una frusta e aggiungete infine la panna.

- 5 Montate a neve ben ferma gli albumi, unite lo zucchero rimasto e sbattete ancora per un minuto; incorporateli quindi delicatamente (mescolando dal basso verso l'alto) al resto della preparazione, aiutandovi con una spatola flessibile per non smontarli.
- 6 Scaldate il forno a 170 gradi. Versate la preparazione nella tortiera tolta dal frigo e cuocete in forno per 95 minuti circa; controllate la cottura tastando leggermente con le dita la superficie del dolce che deve risultare sodo e leggermente elastico.
- 7 Spegnete il forno e lasciate raffreddare la torta per un'ora. Sformatela e trasferitela su un piatto; rivestite la superficie con la gelatina di mele e tenetela in frigo per 3 ore.
- 8 Prima di servirla lavate le mele smith, eliminate il torsolo e tagliatele a fette sottili; bagnatele col succo di limone e decorate il dolce distribuendole sulla superficie e attorno ai bordi.