

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Rosa di mele



600 g di pasta sfoglia
150 g di pan di Spagna
200 g di confettura di albicocche
6 mele Golden (un kg)
50 g di zucchero a velo

Per la crema pasticcera

30 g di zucchero
30 g di farina
due tuorli
tre dl di latte
un baccello di vaniglia



Preparate la crema pasticcera. Portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia; lasciate sobbollire per qualche minuto. Intanto in una capace casseruola mescolate, fuori dal fuoco, il tuorlo con lo zucchero, montandolo con una frusta. Aggiungete la farina setacciata e il latte bollente, filtrato, dopo aver tolto il baccello. Mettete la casseruola su fuoco dolce e lavorate con la frusta per circa 3 minuti: la crema dovrà risultare piuttosto densa.

Tirate un terzo della pasta sfoglia e con questa rivestite uno stampo rotondo di, 28 cm di diametro. Spalmatela con la crema pasticcera e sbriciolatevi sopra un terzo del pan di Spagna.

Tirate il resto della pasta sfoglia dando una forma rettangolare. Spalmate sopra la confettura di albicocche e sbriciolate il pan di Spagna rimasto.

Accendete il forno a 160°. Tagliate le mele sbucciate a spicchi sottilissimi. Sistematele sul rettangolo di pasta sfoglia, in modo che ne sia uniformemente coperto. Arrotolate la sfoglia partendo da un'estremità, formando un rotolo. Tagliatelo a fette alte 3 cm. Disponete i cilindretti, uno accanto all'altro, all'interno dello stampo foderato in precedenza con la sfoglia.

Infornate per 45 minuti.

Togliete la torta dal forno, cospargetela di zucchero a velo, tagliatela a fette e servite subito, poiché la torta va mangiata calda.