



LA MELA SI FA STRUDEL



Ingredienti:



Preparazione:



Per 10 persone

Mele speziate

10 mele *Golden*

100 g di sciroppo di zucchero

1 stecca di cannella

Crocante di mandorle

200 g di farina

200 g di zucchero

50 g di farina gialla precotta

1 goccio di calvados o di grappa

1 tuorlo

100 g di mandorle tritate

100 g di burro a tocchetti

Spuma al mascarpone

1 uovo intero

200 g di mascarpone

250 g di panna fresca

100 g di zucchero

Per finire il piatto

Zucchero vanigliato

50 g di uvetta sultanina



Procedimento

Sbucciare le mele e tagliare due fette da un centimetro, una sopra e una sotto alle mele. Per la parte centrale, con l'aiuto di un coppa-pasta, svuotarle. Rimettere la fetta sopra delle mele e inserirle in un sacchetto sotto vuoto con lo sciroppo e la stecca di cannella. Cuocere le mele in forno a vapore, per 20 minuti, poi raffreddarle in acqua ghiacciata.

Unire nel *mixer* tutti gli ingredienti del croccante tranne il burro. Mescolare, poi inserire il burro a tocchetti. Impastare fino a formare un composto granuloso, mettere in una tortiera e cuocere a 160°C per 20 minuti. Raffreddare e poi rompere a tocchetti.

Amalgamare il mascarpone con lo zucchero e l'uovo, quindi unire la panna, inserire il composto in un sifone e caricare con una bomboletta.

Finitura

Nella mela inserire il croccante di mandorle e dell'uvetta rinvenuta. Al centro del piatto sifonare la spuma di mascarpone e adagiarvi sopra la mela. Cospargere infine con lo zucchero vanigliato.