

Torta Guglielmo Tell

Ingredienti per una tortiera con diametro di 20 cm

Per il guscio di pasta frolla

- 80 g di burro
- 55 g di zucchero a velo
- 20 g di tuorlo
- 200 g di farina 00
- 1 uovo intero

Per preparare la frolla utilizziamo il procedimento sabbiato:

mescoliamo velocemente il burro con la farina sino ad ottenere un composto pieno di granelli, proprio come fosse sabbia, uniamo lo zucchero e le uova, sia tuorli che intere, mescoliamo il tempo necessario a formare l'impasto.

Avvolgere con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Foderare uno stampo imburrato e infarinato con la pasta frolla, e cuocere in bianco utilizzando dei fagioli secchi per impedire alla pasta di gonfiarsi alla temperatura di 180 ° per circa 20 minuti.

Confettura di mele al caramello

- 100 g di zucchero
- 250 g di mele (io ho usato gran smith)
- 50 g di zucchero
- 50 ml di acqua bollente
- succo di 1/2 limone

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini piccoli, unire lo zucchero (100) e il succo di limone.

Pensiamo ora al caramello:

in un tegame in acciaio inox dal fondo spesso mettiamo a fondere a secco i 50 g di zucchero, fino a quando non assume un colore marroncino, quello tipico del caramello; a questo punto decuocerlo unendo l'acqua bollente, fate attenzione si sprigionerà vapore bollente quindi evitate di posizionare il viso sopra la pentola, mescolate e unite le mele, continuate a cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio, sempre mescolando.

Per la decorazione finale

- 2 mele stark si privano le mele del torsolo e poi si affettano il più sottile possibile.

Si prepara uno sciroppo con:

- 700 g di acqua
- 350 g di zucchero
- spezie a piacere (io ho messo cardamomo, cannella e anice stellato)

Si fa bollire lo sciroppo e si mettono dentro le rondelle di mela, appena riprende il bollore si spegne il fuoco scolare le fettine e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente (trattatele con delicatezza sono molto fragili) e poi tagliatele a metà.

Una volta che il guscio è cotto coprire il fondo con la confettura al caramello e pazientemente decorare la superficie con le fettine di mela.

