

RICETTE STELLATE

I migliori Chef stellati ai fornelli con Mela Val Venosta!

Tortino di mela Golden ricotta, uvetta al rhum e cioccolato

INGREDIENTI

300g uova intere	2 mele golden
150g di tuorli d'uovo	50g di ricotta
150g di zucchero	30g di uvetta
100g di farina	Rhum
25g di baking powder	Cioccolato fondente
2 mele Golden	

Per la bagna:

Acqua, zucchero, stecca di vaniglia, succo di arancia

PROCEDIMENTO

Per il pan di spagna: montare tuorli, uova intere e zucchero. Quando il composto è ben montato unire la farina e il baking powder girando da sotto a sopra per non far smontare il compost.

Cuocere le mele in forno intere e recuperare la polpa. Unire con ricotta e uvetta ammorbidita al rhum.

Sciogliere il cioccolato fondente e formare uno strato sottile dentro lo stampo rettangolare di acciaio.

Comporre il tortino a strati: mettere il pan di spagna, spennellare con bagna all'arancia. Versare il composto di mela, uvetta e ricotta e poi collocare lo strato sottile di cioccolato. Fare un altro strato di farcia di mela, uvetta e ricotta e poi un altro strato sottile di cioccolato. Concludere con pan di spagna e spennellare con bagna all'arancia

Paolo Croce

[hclub>diana, Sheraton Diana Majestic Milano](#)

