

Dessert

Crostata di mele e marzapane di Marc Fosh

Di [Marc Fosh](#)

Ricorrenza:

8

Ingredienti

Ingredienti per la farcia

- 3 mele pelate e private del torsolo
- 20 mandorle intere

Ingredienti per l'impasto

- 250 g di farina
- Pizzico di sal
- 75 g zucchero a velo
- 120 g di burro non salato a pezzi a temperatura ambiente
- 3 tuorli d'uovo

Ingredienti per il marzapane

- 6 tuorli d'uovo
- 150 g mandorle tritate
- 130 g di zucchero
- 50 g di farina
- 10 g farina di frumento
- 500 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia aperto

Metodo

Preparazione:

0

Cottura:

0

Ricorrenza:

8

Difficoltà:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Italian (Italy)'] 0

1. Per l'impasto mettere burro farina e sale nel robot da cucina compatto Minipimer 5 di Braun con il gancio impastatore e avviare. Aggiungere lo zucchero e i tuorli d'uovo continuando a mescolare. Una volta terminato riporre l'impasto in frigorifero per 30 minuti successivamente lavorare su di una superficie infarinata finché non raggiunge uno spessore di circa 3 mm. Riporre in una tortiera di 20 cm e riporre in frigorifero per altri 20 minuti.
2. Per il marzapane mettere i tuorli e lo zucchero in una ciotola e sbattere con Minipimer 5. Aggiungere alla farina le mandorle tritate e la farina di frumento.
3. Bring the milk to a boil in a saucepan with the vanilla pod. Add half of the milk to the yolks and continue to stir and then bring the mixture back into the pot. Stir for 2-3 minutes until the mixture solidifies. Sift the marzipan and let it cool.
4. Mettere il marzapane freddo nella tortiera. Tagliare le mele e posizionarle sull'impasto distribuire le mandorle e spolverare con zucchero a velo. Infornare a 180°C per 30 minuti.

Questa ricetta è stata preparata con Minipimer 5 di Braun l'accessorio frusta e il robot da cucina compatto con il gancio impastatore.