Szarlotka (Torta di mele polacca)

Ecco una strepitosa ricetta di origine polacca, la Szarlotka, la torta di mele polacca. Ringrazio la collega Anna Wroblewska per aver condiviso questa favolosa ricetta e spero che voi tutti possiate cimentarvi a farla e godervene la prelibatezza.

Di seguito le dosi per una teglia rettangolare di dimensioni 30 x 20 centimetri.

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 3 bicchieri di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bicchiere di zucchero
- 250 grammi burro (normale o vegetale)
- 4 uova

Per il ripieno:

- 2 kg di mele (meglio se renette)
- 10 cucchiai di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- 1 etto di uvetta (opzionale)
- 1 cucchiaino di cannella

Procedimento:

Iniziate dalle mele: sbucciatele e tagliatele in piccoli pezzi. Aggiungete alle mele lo zucchero, la vanillina e trasferite il composto in una padella per soffriggerle leggermente (non devono rompersi). Togliete dal fuoco e aggiungete l'uvetta e la cannella. Lasciare riposare.

Su una spianatoia disponete la farina con il lievito e aggiungete ¾ dello zucchero e il burro. Aggiungete 3 tuorli e

1 uovo intero (attenzione: conservate i 3 albumi in quanto ci serviranno dopo). Lavorare a mano l’impasto (come per la pizza) e dividetelo in due parti (copritele con una pellicola) e ponete in frigorifero per circa un’ora.

Stendete la prima parte dell’impasto (meglio se tra due strati di carta da forno) e spostatela nella tortiera (meglio se rettangolare). Riporla nel frigorifero.

Nel frattempo montate gli albumi e successivamente aggiungete 1/4 bicchiere di zucchero avanzato. Continuate a montare finché l’albume non risulterà denso e lucido.

Fate riscaldare il forno statico a 175° C.

Tirate la tortiera fuori dal frigorifero, versateci sopra il composto di mele e coprite con l’albume montato in precedenza. Infine prendete la seconda parte dell’impasto e, se preferite la versione più crumble, sbriciolatela sopra magari aiutandovi con altra farina in modo da spezzettarla/asciugarla meglio.

Infornate a forno caldo e far cuocere per circa un’ora.
Qualora la parte sopra dovesse tendere a bruciarsi metteteci sopra un pezzo di carta di alluminio in modo da creare un leggero scudo protettivo.

Quando la torta si sarà raffreddata cospargete sopra lo zucchero a velo.

Per concludere, come vuole la tradizione polacca, potete servire la singola porzione di torta con sopra una pallina di gelato.

Alla prossima ricetta.