

TORTA DI MAIS

DIFFICOLTÀ: ●●● Alta
RICHIEDE ASSISTENZA: ●●● Sì
PORZIONI: ●●●●●●●●●●●●●●●●

INGREDIENTI

PER LA TORTA:

- 8 **pannocchie tenere** sgranate
- 1 $\frac{1}{4}$ di **tazza di burro**
- $\frac{3}{4}$ di **tazza di crema di formaggio**
- 2 **tazze di latte** condensato
- 1 **cucchiaino di lievito in polvere**
- 2 **tazze di uova**

PER LA MELA DISIDRATATA:

- 2 **mele verdi**
- 1 **tazza di acqua**
- $\frac{1}{2}$ **tazza di zucchero** standard
- $\frac{1}{4}$ di **tazza di succo di limone**
- 1 **pizzico di sale**

PER LO STREUSEL DI

MANDORLA (14 porzioni):

- $\frac{3}{4}$ di **tazza di farina**
- 2 **cucchiaini di zucchero**
- $\frac{1}{4}$ di **tazza di polvere di mandorle**
- $\frac{1}{4}$ di **tazza di burro**
- 1 **cucchiaino di mandorle affettate**

PER IL GELATO ALLA VANIGLIA:

- 3 **baccelli di vaniglia**
- 3 **tazze di latte** intero
- $\frac{3}{4}$ di **tazza di panna** da montare
- $\frac{1}{2}$ **tazza di latte** in polvere
- 1 $\frac{1}{2}$ **tazza di zucchero** raffinato

PER LA DECORAZIONE:

- Un **fiore commestibile**

COMPLEMENTI:

- 2 **cucchiaini di glicerina**
- $\frac{1}{2}$ **tazza di crema di formaggio**
- $\frac{3}{4}$ di **tazza di latte** intero
- $\frac{1}{2}$ **tazza di panna** da montare

PROCEDURA

63

PER LA TORTA:

Utilizzare uno stampo quadrato di 28x28 cm, precedentemente imburrito. In un frullatore, aggiungere

- 1 tutti gli ingredienti fino a quando non siano perfettamente amalgamati.
- 2 Versare nello stampo e cuocere a 180 °C per 50 minuti.

PER LA MELA DISIDRATATA:

- 1 Togliere il torsolo alle mele e tagliarle a fette molto sottili.
- 2 Mescolare i liquidi con lo zucchero e in seguito aggiungere le mele. Lasciare riposare per 5 minuti.
- 3 Scolare le mele e disporle su una teglia da forno. Cuocere in forno a 60 °C per 4 ore.

PER LO STREUSEL:

- 1 Tagliare il burro in cubetti e conservare in frigorifero.
- 2 Mescolare con un mixer tutti gli ingredienti secchi insieme al burro fino a formare una amalgama dalla consistenza sabbiosa.
- 3 Lasciare in frigo per 20 minuti e disporre su una teglia da forno.
- 4 Cuocere in forno a 185 °C per 10 minuti.

Per impiattare

- 1 Su un piatto piano, disporre lo streusel a forma di striscia.
- 2 Posizionare la torta di mais ad un'estremità.
- 3 Aggiungere una pallina di gelato sopra lo streusel.
- 4 Decorare con il fiore.

PER IL GELATO ALLA VANIGLIA:

- 1 In una pentola, versare il latte, la panna, il latte in polvere, lo zucchero e i baccelli di vaniglia, quindi portare alla temperatura di 85 °C.
- 2 Lasciare raffreddare.
- 3 Frullare tutti gli ingredienti aggiuntivi insieme al composto del punto 1.
- 4 Versare in un contenitore e congelare a -22 °C.