

Morbida ai lamponi

Ingredienti per 6 persone

1 kg. di mele rosse
150 gr. di lamponi
130 gr. di farina
20 gr. di zucchero semolato
1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
2 uova
150 ml. di latte
il succo di un limone
15 gr. di burro per lo stampo
2 cucchiaini di zucchero a velo
sale

Sbucciate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottili, bagnatele con il succo di limone e mescolatele per bagnarle tutte uniformemente. Mescolate la farina e il lievito, setacciatela facendola cadere in una ciotola e unitevi i tuorli delle uova, lo zucchero, un pizzico di sale e il latte: mescolate bene per ottenere un impasto liscio, omogeneo e un po' spumoso. Asciugate le fettine di mele tamponandole con carta da cucina assorbente e aggiungetele, sempre mescolando, all'impasto preparato. Incorporate anche 100 gr. di lamponi.

Accendete nel frattempo il forno a 170 gradi. Montate a neve molto ferma gli albumi con un pizzico di sale e uniteli all'impasto di mele e lamponi, mescolando dal basso verso l'alto per non sgonfiare la preparazione. Imburrate e infarinate uno stampo, meglio se apribile, e versatevi l'impasto. Infornate circa 45 minuti: la torta deve prendere un bel colore dorato. Estraete la torta dal forno e fatela raffreddare su una gratella per dolci. Aprite la cerniera dello stampo e trasferite la torta sul piatto da portata. Completate la decorazione sistemando sulla superficie i lamponi rimasti. Spolverizzate con lo zucchero a velo. Servite

la torta tagliata a fette.