

Torta Ortisei

- Ingredienti:
- 3 uova
- 2 hg. di farina
- 1 bustina di lievito
- 1,25 hg. di zucchero
- 50 gr. di uvetta
- 3-4 mele renette
- 1 hg. di burro
- un po' di latte
- gelatina per coprire la torta

Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, un pizzico di sale e il lievito, stemperare il tutto con un po' di latte. Aggiungere le chiare montate a neve facendo attenzione a non smontare l'impasto. Mettere l'impasto una meta' in una teglia precedentemente imburrata e spolverizzata con due cucchiaini di zucchero semolato. Tagliare le mele a fette piuttosto spesse e metterle sull'impasto, aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata nell'acqua tiepida e passata nella farina, coprire il tutto con l'altra meta' dell'impasto. Lasciare cuocere in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti, mettere la gelatina sulla torta appena sfornata, rimettere la torta un quarto d'ora nel forno spento.