

Crostata di Mele con Biscoff®

8 passaggi
8 porzioni

Preparati ad accogliere l’autunno con questa crostata di mele e Biscoff: un dessert avvolgente e ricco di gusto, perfetto per accompagnare le giornate che si accorciano.

Ingredienti

375 g di biscotti Biscoff sbriciolati
135 g di burro fuso
280 g di formaggio spalmabile
200 g di panna a ridotto contenuto di grassi
70 g di crema spalmabile Biscoff + 100 g di crema spalmabile Biscoff
450 g di mele sbucciate e tagliate a cubetti
30 g di burro

Per la decorazione:

Biscotti Biscoff sbriciolati
Crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 160 °C. Mescolare i biscotti Biscoff sbriciolati con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire il composto in uno stampo rotondo da 28 cm, distribuendolo e compattandolo sul fondo e sui bordi con le mani.

2. Place in the oven for 10-15 minutes until golden brown in colour. Leave to cool.

3. Cuocere in forno per 10-15 minuti, fino a ottenere una base dorata. Lasciare raffreddare completamente.

4. Mescolare il formaggio cremoso, la panna e 70 g di crema spalmabile Biscoff con uno sbattitore elettrico fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

5. Distribuire i 100 g di crema spalmabile Biscoff sulla base cotta. Aggiungere il formaggio spalmabile e riporre la torta in frigorifero per circa 3 ore, o fino a completo rassodamento.

6. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti.

7. Sciogliere il burro in una padella e cuocere le mele fino a renderle morbide e leggermente dorate.

8. Estrarre la torta dal frigorifero e distribuire le mele sulla superficie. Completare con altri biscotti Biscoff sbriciolati e un filo di crema spalmabile Biscoff fusa prima di servire.