



Mele al forno ripiene su crema alle mandorle e zenzero.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 52 o 46* minuti.

Tipo di piatto
Dessert.
Apporto calorico medio.

Accessori per la cucina
Leccarda universale,
robot da cucina

Valori nutrizionali
Energia (Kcal): 435
Proteine (g): 22,8
Carboidrati (g): 48,1
Grassi totali (g): 4,5

Suggerimenti
Potete cuocere al forno allo stesso modo altri tipi di frutta, come le pere o altra frutta con nocciolo.

Per variare la ricetta potete usare anche della frutta secca e a guscio diversa, tenendo però presente che i valori nutrizionali cambieranno.

Per 4 persone

INGREDIENTI

Per la crema allo zenzero:

250 ml di latte di mandorla non zuccherato;
1 cucchiaio e 1/2 di amido di mais, 9 g;
24 ml di sciroppo d'acero;
30 g di zenzero fresco, sbucciato e tritato

Per la frutta a guscio:

35 g di pistacchi;
30 g di mandorle;
1 cucchiaino di olio d'oliva, 7 ml;
1 pizzico di sale

Per le mele:

4 mele di qualsiasi varietà adatta alla cottura in forno, 800 g;

Per il ripieno:

40 ml di olio d'oliva 40 g di albicocche secche;
45 ml di liquore alle mele;
15 g di miele

Per spennellare le mele:

10 ml di olio d'oliva;
10 g di miele

Per decorare:

1 cucchiaio di pistacchi tritati

PREPARAZIONE

1. Incorporare tutti gli ingredienti della crema e cuocere come indicato. Mescolare di tanto in tanto.
2. Ricoprire la superficie della crema con della pellicola trasparente per evitare che si formi la pellicina. Mettere da parte.
3. Mescolare tutti gli ingredienti per la frutta a guscio in una ciotola. Versare sulla leccarda universale e cuocere in forno come indicato, finché la frutta a guscio non risulta dorata e caramellata.
4. Nel frattempo sciacquare le mele sotto acqua fredda e asciugare. Tagliare trasversalmente la base delle mele per renderle più stabili ed eliminare il torsolo con l'apposito attrezzo, lasciandole intere. Verificare che la cavità sia circa 2 cm di diametro.
5. Affettare trasversalmente le mele ottenendo dei dischi di 0,5 cm di spessore.
6. Riasssemblare i dischi a formare una mela intera e spennellare con un po' di succo di limone.
7. Tritare la frutta a guscio con tutti gli ingredienti per il ripieno in un robot da cucina finché la frutta a guscio non risulterà sminuzzata e il composto non si sarà trasformato in una pasta grossolana. Riempire con la pasta una tasca da pasticciere con la bocchetta grande.
8. Disporre le mele sulla leccarda universale.
9. Riempire le mele con la farcitura aiutandosi con la tasca da pasticciere.
10. In una ciotolina riunire l'olio d'oliva con il miele e spennellare le mele con questo composto. Cuocere in forno come indicato.
11. Distribuire la farcitura rimasta sul fondo di 4 piatti. Disporvi sopra le mele ripiene ancora calde e decorare con una spolverata di pistacchi tritati.
12. Versare la crema alle mandorle e zenzero direttamente a tavola.

IMPOSTAZIONI CONSIGLIATE:
vedere la pagina seguente



Mele al forno ripiene su crema alle mandorle e zenzero.

Ricetta base per forni Siemens varioSpeed.
Ricetta per forno tradizionale e combinato con microonde.

Impostazioni con il forno varioSpeed

Forno da 60 cm

Per cuocere la crema alle mandorle e zenzero: terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 2; microonde 600 W; tempo di cottura: 4 minuti, mescolare dopo 2 minuti.

Per tostare la frutta a guscio: leccarda universale - livello 2; forno combinato con microonde: Aria Calda 4D / 200 °C / 180 W; tempo di tostatura: 10 minuti.

Per cuocere le mele: leccarda universale - livello 2; forno combinato con microonde: Aria Calda 4D / 190 °C / 360 W; tempo di cottura: 8 minuti.

Forno da 45 cm

Per cuocere la crema alle mandorle e zenzero: come il forno da 60 cm, eccetto che per la terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 1.

Per tostare la frutta a guscio: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1.

Per cuocere le mele: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1 e il tempo di cottura: 7 minuti.

Impostazioni alternative (funzione di riscaldamento tradizionale)

Forno da 60 cm

Per cuocere la crema alle mandorle e zenzero: terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 2; Aria Calda 4D a 200 °C; tempo di cottura: 12 minuti, mescolare due volte durante la cottura.

Per tostare la frutta a guscio: leccarda universale - livello 2; grill ventilato a 200 °C; tempo di tostatura: 32 minuti.

Per cuocere le mele: leccarda universale - livello 2; Aria Calda 4D a 200 °C; tempo di tostatura: 30 minuti.

Forno da 45 cm

Per cuocere la crema alle mandorle e zenzero: come il forno da 60 cm, eccetto che per la terrina da forno posizionata sulla griglia - livello 1.

Per tostare la frutta a guscio: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1 e il tempo di tostatura: 30 minuti.

Per cuocere le mele: come il forno da 60 cm, eccetto che per la leccarda universale - livello 1 e il tempo di cottura: 7 minuti.

Tempo risparmiato in totale con varioSpeed: 52 o 46* min

* con il forno da 45 cm