

# Torta di Mele e Cioccolato

circa 12 porzioni



up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Torta di Mele
- 3 mele
- 3 cucchiaini di acqua
- 100 g cioccolato fondente
- 300 g marmellata d'albicocche
- 75 g marmellata d'albicocche

- 1** Sbucciare le mele, tagliare due terzi a fettine e un terzo tagliare a cubetti. Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungere il burro, le uova e 1 cucchiaino da tavola d'acqua.
- 2** Lavorare con lo sbattitore per circa 3 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, mescolarvi le mele tagliate a cubetti e 75 g di cioccolato fondente tagliuzzato.
- 3** Versare l'impasto nella tortiera (Ø 24-26 cm) con il solo fondo imburato ed infarinato, livellare con un cucchiaio e ricoprire la superficie con le mele tagliate e fettine.
- 4** **Cottura:**  
cuocere per 55-65 minuti sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas, preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).
- 5** Sformare il dolce, spennellare la superficie con la marmellata di albicocche passata a setaccio disciolta in 2 cucchiaini di acqua bollente. Infine cospargervi il cioccolato fondente rimasto.