



## Tartellette alla mela

Per 10 tartellette:

.....  
**10 tortine „HUG“ per dessert**  
**„Classic“, art. 35152**  
**2 mele grandi**  
**100 gr formaggio „Quark“**  
**50 gr composta di mela**  
**1 cucchiaino di succo di limone**  
**500 ml acqua**  
 .....

- ❶ Mescolare insieme il formaggio con la composta di frutta.
- ❷ Lavare le mele e privarle del torsolo. Tagliarle a fette sottili. Bagnare con il succo di limone le mele, cuocerle per 2 minuti in acqua bollente e lasciare poi gocciolare.
- ❸ Spalmare la parte interne delle tartellette con il composto di formaggio e poi comporre con le fette di mela una rosa per ogni tortina.
- ❹ Cuocere le rose al forno a 200°C, fino a quando le fettine di mela sono leggermente dorate. Lasciare raffreddare, cospargere con dello zucchero a velo e servire con gelato.