Sharlotka (Torta di mele russa)

Ingredienti
500 gr. di mele Granny Smith
2 uova
100 gr. di zucchero
100 gr. di farina
1 pizzico di cannella in polvere
zucchero a velo

Foderate uno stampo da 18 cm. di diametro con un foglio di carta da forno. In una ciotola capiente lavorate a lungo le uova con lo zucchero e la cannella fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Sbucciate le mele eliminate il torsolo e tagliatele sottilmente con una mandolina. Incorporate la farina, setacciata al composto di uova mescolando delicatamente per non smontare l'impasto. Quindi aggiungete le mele e mescolate ancora. Versate il composto nello stampo e infornate a 170 gradi per circa un'ora o comunque fino a doratura (per verificare la cottura, fate la prova stecchino) . Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate e spolverizzate con lo zucchero a velo e servite tiepida o a temperatura ambiente.