Torta di mele

- Ingredienti:
- 1 kg. di mele + 2 per il decoro
- 2 uova intere
- 1,5 hg. di zucchero
- 80 gr. di mandorle
- 100 gr. di rum
- 2 hg. di farina 00
- scorza di 1 limone grattugiata
- marmellata a piacere
- 1 bustina di lievito

Tagliare il chilo di mele a fette sottilissime e per evitare che anneriscano spruzzarle con del succo di limone. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il liquore, le mandorle tritate finemente, la farina, la scorza di limone e il lievito (1 bustina) , aggiungere le mele ed amalgamare bene il tutto. Imburrare uno stampo, (meglio se con il fondo a cerniera), versare il composto e coprire il tutto con le rimanenti due mele, tagliate a fette piu' spesse messe a raggiera. Cuocere in forno a 180 gradi per 1 ora. volendo per variare aggiungere quando si e' versato l'impasto nello stampo, dei cucchiaini di marmellata, procedere poi a coprire il tutto con le mele.