

CROSTATA CHEESECAKE COCCO E MORE

Quella di more è nella mia top five delle confetture preferite e quest'estate non posso di certo lamentarmi per la quantità che ne hanno prodotto i nostri bei rovi che si sono sviluppati a dismisura producendo frutti enormi e dolcissimi. Con la prima raccolta abbondante sono riuscita a fare 3 bei vasetti di confettura che adoro. E per consumare tutti i nuovi frutti che continuano a maturare ho preparato questa crostata ricchissima di more. Una delizia!



**CROSTATA CHEESECAKE
COCCO E MORE**

per una crostata da 22 cm

Per la frolla al cocco

140 g di farina

40 g di cocco raspè

80 g di burro
80 g di zucchero
2 tuorli
succo di 1/2 limone

Per la crema

200 g di robiola
150 g di panna
60 g di zucchero a velo
10 g di succo di limone

250 g di more circa
gelatina di albicocche spray
scaglie di cocco
200 g di confettura di more*

*Per la confettura di more

1,3 kg di more
400 g di zucchero
succo di 1/2 limone



Lavorate assieme tutti gli ingredienti della frolla fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete la pasta in pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per almeno un'ora. Stendete la frolla non troppo sottile, arrotolatela sul mattarello e poggiatela sul una teglia per crostate dal fondo removibile. Con i rebbi di una forchetta forate tutto il fondo. Coprite con un foglio di carta forno e riempite con dei

fagioli secchi. Cuocete 10 minuti, togliete fagioli e carta forno e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Aspettate che si raffreddi per sformarla.

Nel frattempo preparate la crema mescolando la robiola con lo zucchero ed il succo di limone, montate la panna molto fredda ed unitela delicatamente.

Sul fondo della crostata distribuite la confettura e sopra mettete la crema di robiola.

Fate riposare in frigorifero qualche ora prima di servire.

Decorate con le more fresche e le scaglie di cocco. Spruzzate la gelatina su tutta la crostata e servite.

*Per la confettura di more, lavate molto bene i frutti e metteteli in una ciotola con lo zucchero ed il succo di limone. Lasciate macerare per 5-6 ore e trasferite tutto in un tegame dal fondo spesso. Portate a bollore e con un mixer ad immersione frullate a lungo le more. Fate passare la purea attraverso un colino dalle maglie non troppo fitte. Aiutatevi con un cucchiaio a far passare tutta la purea. Rimettete nel tegame e proseguite la cottura per circa un'ora. Fate attenzione a non prolungare troppo la cottura, le more sono ricche di pectina e raffreddandosi la confettura si rapprende molto. Se dovesse indurirsi troppo aggiungete una tazzina di acqua ed invasate.





CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME

Qualcuno di voi avrà già visto il nuovo numero di Tate&More, questo mese ci sono diverse mie ricette, vi lascio le foto per invogliare, chi di voi ancora non l'avesse fatto, ad andare a sfogliare la rivista.

In fondo vi lascio la ricetta di una cheesecake, che troverete all'interno. A mio parere è riuscita molto bene, almeno per me che amo il caffè... e la cheesecake!! Buona visione e tanti auguri a tutte voi splendide blog-mamme!!

**CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO
CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

[clicca sulla foto per vedere la ricetta](#)



ombel icodivener e.blogspot .it

INSALATA DI GAMBERI IN VERDE



INVOLTINI DI SOGLIOLA E SPINACI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



INSALATA DI POLLO PERE E CAPRINO CON SALSA DI SENAPE E NOCI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



CHEESECAKE STRACCIATELLA ALLA BANANA E SALSA DI FRAGOLE

clicca sulla foto per vedere la ricetta



**CHEESECAKE AL
CARMELLO E CAFFE'**

per la base

200 gr i biscotti digestive

110 gr di burro

per la crema

120 gr di zucchero

320 ml di latte fresco

25 gr di maizena

250 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

8 gr di colla di pesce

per il caramello al caffè

50 gr di zucchero

1 tazzina di caffè espresso

2 gr di caffè liofilizzato

per decorare

30 gr di granella di nocciole circa

20 chicchi di caffè ricoperti al cioccolato

Sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e unitelo ai biscotti ben frullati, amalgamate tutto. Foderate con carta forno, che avrete bagnato ben strizzato e asciugato, una teglia apribile di 26 cm (se volete una torta più alta usate uno stampo da 22 cm), mettete i biscotti sul fondo e stendeteli uniformemente schiacciando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigorifero a rassodare. In una padella dai bordi alti, mettete i 120 gr di zucchero e fatelo caramellare, unite il latte bollente, fate attenzione perchè schizzerà, fate sciogliere tutto il caramello continuando a mescolare. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In un padellino mettete la maizena, iniziate ad unire poco latte caramellato alla volta sempre mescolando con la frusta, quando l'avrete aggiunto tutto mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, strizzate bene la colla di pesce ed unitela alla crema, fatela sciogliere bene e lasciate intiepidire. Aggiungete il philadelphia alla crema amalgamando bene con una frusta per togliere tutti i grumi, montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Tenete da parte 5 cucchiaini di crema e il resto versatela nello stampo sopra ai biscotti.

Fate scaldare il caffè e scioglietevi quello liofilizzato.

In una padella dai bordi alti mettete ora a caramellare i 50 gr di zucchero, unitevi il caffè bollente e fate sciogliere tutto, alla fine unite la crema che avevate tenuto da parte e amalgamatela bene. Mettetela la crema di caffè a cucchiainate sulla torta e distribuitela su tutta la superficie creando disegni astratti con un cucchiaino.

Una volata sormata la cheesecake guarnitela su tutto il bordo con della granella di nocciola e decorate con dei chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



ombeliodivenero.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Taste & More
magazine

www.tastandmore.it

Maggio-Giugno 2013 | N° 3

clik sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

CHEESECAKE AL COCCO

PER LA MIA AMICA "STUPIDA"

Vi ho mai parlato della piscina?? non mi sembra, comunque sono sei anni che frequento col mio ragazzo un corso di nuoto, sinceramente ho iniziato per far compagnia a lui che quando è venuto a convivere con me ha dovuto cambiare piscina.. la mia idea era "faccio qualche mese intanto che lui si ambienta un po poi mollo" e invece non ho più smesso anche perchè abbiamo avuto la fortuna di trovarci in una società che ha un'istruttore bravissimo che insegna molto bene, ci segue, ci corregge e le sue lezioni sono sempre studiate e stimolanti. Ok ogni tanto lo vorresti annegare perchè esagera.. ma questo fa sempre parte dello stimolo, anni fa lo chiamavamo Hitler e quest'anno una ragazza nuova pensava fosse indemoniato... ahahhhhh... e mica dobbiamo fare le olimpiadi!!!!

Ieri era l'ultima lezione, e lui si è presentato col cronometro per prenderci i tempi sui 50 e 100 metri.. che ansia!!! ma ormai è fatta e si riprende ai primi di ottobre, è sì.. ci siamo arrivati in pochi a fine luglio ma buoni.. tra questi c'è la mia "amica stupida" è lei che si è definita così, quando ha visto il mio blog mi ha detto "fai delle belle ricette ma per me son troppo complicate, pubblicane una del cheesecake, ma facile, e me lo dedichi, scrivi **per la mia amica stupida della piscina**" voglio precisare che lei stupida non è per niente, è una ragazza molto solare, attiva sempre sorridente, divertente, sveglia.. davvero una persona carina.. Roby è un piacere nuotarti affianco, però ti asciughi i capelli troppo in fretta, non c'è mai tempo per due chiacchiere!!!

Questo è per te, si lo so ora magari ti sembra complicato ma basta togliere il cocco e diventa proprio basico, sopra puoi mettere della marmellata (una volta rassodato) o servirlo con

della frutta fresca tagliata al momento. Ora non hai scuse ti do tempo fino alla prima lezione di nuoto per farlo!!!!



CHEESECAKE AL COCCO

per uno stampo da 22 cm

60 gr di waffer al cocco

60 gr di biscotti secchi

60 gr di burro

330 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

70 gr di zucchero

30 gr di cocco a scagliette

6 gr di colla di pesce

per decorare

50 gr di cioccolato fondente

20 mandorle

scaglie di cocco

ps. si possono sostituire i waffer con biscotti secchi (120 gr tot)

Fate fondere il burro, frullate assieme i biscotti coi waffer fino a renderli in polvere, unirli al burro.

Prendete una tortiera a cerchio apribile e regolatela a 22 cm oppure foderare con della carta forno uno stampo a cerniera.

Versate sul fondo i biscotti e livellate con un cucchiaino.
Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
In una ciotola mescolate lo zucchero e il philadelphia con una frusta fino a raggiungere una consistenza cremosa e lo zucchero non sarà sciolto. Unite le scaglie di cocco.
Scaldate due cucchiaini di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaino di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un'altro cucchiaino poi versate nella restante crema e amalgamate bene (in questo modo la colla di pesce si raffredderà più lentamente e non si rischia di formare dei grumi).
Montate la restante panna e unitela delicatamente al philadelphia. Versate la crema sui biscotti cospargete con scaglie di cocco e mettete in frigo almeno 6 ore.
Togliete il dolce dallo stampo e decorate a piacere con del cioccolato fuso e delle mandorle.



Io l'ho portato ad una serata tra amiche ed è ottimo come dopo
cena!!!



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

Finalmente è venerdì e il tempo è bello e quindi FESTEGGIAMO.. voglio farlo con un bel dolce che amo tanto.. il cheesecake, ho fatto un'esperimento e devo dire che è ben riuscito, il mio cheesecake è super godurioso.. ok magari meglio non esagerare con le dosi.. anche se col cucchiaino in mano davanti a cotanta bontà è difficile fermarsi.. almeno per me!!! ECCOLO!!



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

per una torta da 15 cm

100 gr di biscotti secchi

50 gr di burro

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone

1 uovo

1 tuorlo

2 cucchiaini di zucchero

125 ml di panna fresca

per la salsa mou

100 gr di zucchero

200 ml di panna fresca

8-10 noci

100 ml di panna montata

20 gr di zucchero a velo

Frullate i biscotti, uniteli al burro che avrete precedentemente fatto sciogliere a bagno maria o al microonde, formate un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il composto di biscotti distribuendolo sul fondo e sui bordi uniformemente.

In una ciotola mescolate con la frusta le uova con lo

zucchero, poi unite il mascarpone e la panna montata. Sopra il fondo di biscotti mettete due cucchiaini di gocce di cioccolato e versate sopra la crema. Cuocete a forno caldo 170° per 40 minuti, lasciate completamente raffreddare poi mettete tutta la notte in frigo. Per la salsa mou, in una padella mettete lo zucchero appena imbriondisce togliete dal fuoco e versateci la panna che avrete scaldato, (fate attenzione perchè la panna schizzerà e il composto creerà volume quindi usate una padella dai bordi un po' alti), mescolate velocemente con una frusta e rimettete sul fuoco, continuate a mescolare finchè i grumi saranno completamente sciolti. Lasciate intiepidire il mou. Schiacciate le noci riducetele a pezzetti e unitele a metà del composto mou, distribuite ora il composto uniformemente sulla cheesecake. Con l'altra metà del mou fate delle decorazioni creando dei segni sulla torta (io ho usato un cucchiaino dal quale facevo colare il mou) Montate la panna con lo zucchero a velo e decorate con qualche ciuffetto!! PS. se volete creare un gioco cromatico con il mou fatene una prima parte come descritto (che sarà quella più chiara che userete per le decorazioni) per la seconda parte invece lasciate inscurire leggermente di più il caramello prima di unire la panna ne otterrete una salsa più scura!!

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

Due anni fa ho fatto il viaggio dei miei sogni.. con il mio ragazzo siamo partiti per l' America!!! Era la prima volta e per non perderci niente abbiamo fatto ben tre settimane on the road da New York a Los Angeles, passando per le cascate del Niagara, Chicago, abbiamo percorso la mitica route 66 attraverso l'Oklahoma, assaggiato cibo tex-mex in New Mexico, siamo passati per tutti i parchi fino a Las Vegas e San

Francisco... bene, in ben due città, Chicago e San Francisco, ci siamo imbattuti nel paradiso del cheesecake.. il CHEESECAKE FACTORY, sublimi enormi multistrati di cremose torte colorate affollavano le vetrine di questi ristoranti, sono altre almeno 10 cm con diversi strati a più gusti, una fetta è più che sufficiente per due persone, beh gli americani sono grandi in tutto, nelle costruzioni, nelle strade, negli spazi.. e nelle porzioni!!! Mi sono letteralmente innamorata di questo paese e del suo popolo.. molto, molto civile, e mi sono innamorata dei loro cheesecake per questo voglio provare ad imitarli.. quindi preparatevi a vederne una super altissima multistrati.. eccovi la mia versione simil U.S.A.



CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

per una teglia da 22 cm
200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro
250 gr di ricotta
125 gr di yogurt cremoso al limone
125 gr di yogurt greco bianco magro
125 gr di panna montata
60 gr di zucchero
3 uova

250 gr di mascarpone
125 gr di yogurt cremoso al limone
80 gr di zucchero
250 gr di panna montata

100 gr di fragole
6-8 fragole per decorare

10 savoiardi
100 gr di fragole
20 gr di zucchero
succo di limone

Frullate i biscotti, fate sciogliere il burro al microonde e mescolateli assieme, con questo composto foderate il fondo e i bordi di una teglia da 22 cm. Mettete in frigo a rassodare. Accendete il forno a 180° statico.

Mescolate assieme la ricotta con lo yogurt al limone, lo yogurt greco i 60 gr di zucchero, le 3 uova, quando avrete raggiunto una crema omogenea unite delicatamente la panna montata.

Versate la crema nella teglia e mettete in forno, cuocete per 45-50 minuti finchè il sopra della torta sarà leggermente colorato ma il composto "scossa" ancora.

Ora preparate la farcitura unendo il mascarpone con lo yogurt al limone e lo zucchero, mescolate bene inchè lo zucchero si sarà sciolto. Alla fine unite la panna montata.

Lasciate raffreddare tutta la notte sia la torta che la crema in frigorifero.

Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un'altro strato di crema per coprire le fragole.

Tagliate i restanti 100 gr di fragole e mettetele in un tegamino con i 20 gr di zucchero e due cucchiaini di succo di limone, appena lo zucchero si è sciolto togliete dal fuoco e frullate con il mixer ad immersione. Imbevete i savoiardi nella salsa di fragole e disponeteli sulla torta ricoprendola

completamente. A questo punto versate tutta la crema tranne un po che servirà per le decorazioni. Decorate con fragole fresche e ciuffetti di crema!!