

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
CARAMELLO 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

clic sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte, come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita. Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio
1 uovo
35 gr di burro freddo
80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto, in questo modo "raffredderete" sempre il composto impedendo all'uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.

Quando l'ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.

Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiaini in ogni vasetto.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!



MOUSSE SOFFICE AL MASCARPONE E NUTELLA

Chi festeggia S.Valentino?!?! ormai sembra vada di moda non festeggiarlo ma noi sinceramente non lo abbiamo mai fatto, o perlomeno non siamo mai andati fuori a cena, magari qualche volta c'è scappato un regalino, un fiore... però diciamolo, un dolcetto si può fare, ci stà!!

Tempo fa lui mi regalò un libro di ricette con la nutella, diciamo pure un regalo boomerang vista la sua smisurata passione per questa crema!! Era veramente tanto che non lo sfogliavo ma per l'occasione e per farlo particolarmente contento ho deciso di rispolverarlo e mi son resa conto che ci sono ricette davvero bellissime e tutte proposte da grandi chef. Ho scelto di preparare questa mousse delicata coccolosa e arricchita da elementi che creano un "gioco" di consistenze!!

Ho fatto qualche piccolissima modifica e ho fatto dei "tartufini" diversi rispetto alla ricetta, non ho seguito una ricetta e quindi rispetto ai classici rimangono molto morbidi e non è facilissimo plasmarli, consiglio prima di fare le palline, di raffreddare bene il composto.



cmbelicodivenera.blogspot.it

**MOUSSE SOFFICE
AL MASCARPONE E NUTELLA
CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA**

(da una ricetta di Vittorio Santoro)

per 4 bicchierini

per la mousse al mascarpone*

125 gr di mascarpone fresco

75 gr di panna fresca

75 gr di zucchero

23 gr di acqua

45 gr di albume

per la crema alla nutella

100 gr di panna fresca
45 gr di latte fresco
50 gr di tuorli
25 gr di zucchero
125 gr di panna fresca
80 gr di nutella
5 gr di colla di pesce
per i tartuffini alla nutella
40 gr di nutella
30 gr di burro
40 gr di mousse al mascarpone*
cacao amaro
per il croccante
35 gr nocciole
35 gr di zucchero
30 gr di glucosio



Per la mousse al mascarpone, scaldate l'acqua con lo zucchero e portatela a una temperatura di 121 gradi. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi, quando lo sciroppo sarà pronto versatelo negli albumi e riprendete a montarli finchè non diventeranno freddi.

Montate la panna. Mescolate velocemente il mascarpone creando una crema liscia, unite la meringa poco alla volta sempre mescolando infine la panna montata delicatamente. Mettete in frigorifero a riposare.

Per la crema alla nutella, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, fate bollire la panna con il latte, in un pentolino mescolate velocemente il tuorlo con lo

zucchero, unite poco alla volta il mix di latte e panna, sempre mescolando continuate a cuocere finchè la crema avrà raggiunto una temperatura di 85-86 gradi. Unite la colla di pesce e fatela sciogliere completamente mescolando la crema. Unite la nutella e quando la crema sarà quasi fredda unite la panna montata.

Per i tartufini, montate il burro morbido finchè sarà cremoso, unite un cucchiaino raso di crema al mascarpone e la nutella, mettete tutto in frigorifero a rapprendere, toglieteli dal frigo e formate velocemente delle piccole palline che passerete nel cacao amaro. Conservate in frigo.

Per il croccante, in una padella mettete lo zucchero con il glucosio e quando il composto diventerà biondo unite le nocciole tritate piuttosto fini, versate tutto su carta da forno, mettete un'altro foglio di carta forno sopra e con il mattarello stendete il caramello ad uno strato di pochi millimetri, tagliate dei cuori. Fate quest'operazione velocemente perchè il caramello indurisce molto in fretta.

Nei bicchieri monodose riempite fino a 2/3 la mousse al mascarpone, mettete dei pezzetti piccoli di croccante, con una sac à poche guarnite con la crema di nutella, completate con qualche tarufino e un cuore di croccante.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L'AROMA DEL CAFFE'



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

Abbiamo scampato il pericolo "fine del mondo".. fortunatamente, non so chi di voi ci credesse o meno, io sto nel mezzo, diciamo che quando non ho la certezza di una cosa io.. sto nel mezzo.. ad esempio non so se gli extraterrestri esistono o meno quindi non posso crederci ma non posso nemmeno non crederci e così anche per tutto il resto, mi attengo ai fatti!

I fatti più concreti su questo famoso 21 dicembre, esponevano una serie di eventi possibili, alcuni già avvenuti, e sinceramente anche se fino ad una settimana fa non ci avevo mai pensato, negli ultimi giorni confesso che un po di ansia ce l'avevo, un po era la mia, un po era trasmessa.. certo non ho fatto scorte alimentari ne mi sono recata in un luogo considerato esente dalla catastrofe, ma qualche sogno a tema e qualche piano mentale me lo sono fatto, in fondo io sono una organizzata e non volevo lasciarmi cogliere impreparata!! Quindi dovesse mai accadere ho già pensato cosa fare.. per il momento però continuo a cucinare e come sempre prediligo in assoluto solamente prodotti di stagione, non ho mai preparato niente coi mandarini li ho sempre mangiati e basta ma questo budino mi è piaciuto moltissimo, mi sono ispirata ad una ricetta di Sadler che a sua volta si era ispirato ad una ricetta di Artusi, loro però hanno usato i limoni!

Questo dolce ha una consistenza leggermente cremosa e molto umida, a mio parere adatto sia per un dopocena che per una merenda.

Oggi in un magnifico negozio vicino casa, mentre attendevo di essere servita, ho notato questo stampino di silicone diviso in tre parti con minuscole forme a stella, a cuore e a rombo,

subito ho pensato per il ghiaccio ma poi mi è balenata l'idea di fare delle piccole gelatine da servire con il budino, davvero carinissime!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

per 8 budini

2 mandarino

1 limone

80 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle

4 uova

2 cucchiaini di liquore all'arancia

mandorle a lamelle
per le gelatine di mandarino
100 ml di succo di mandarino
2 cucchiaini di zucchero
5 gr di colla di pesce
zucchero a velo
cioccolato fondente



Lavate accuratamente i mandarini e metteteli in una pentola con dell' acqua fredda, quando bolle fate cuocere 5 minuti e poi scolateli, ripetete per altre due volte, alla terza proseguite la cottura per 15 minuti, questo serve per eliminare l'amaro della buccia. Scolateli e lasciateli

completamente raffreddare. Tagliate i mandarini in 4 parti e frullateli a crema assieme al succo del limone, unite i tuorli e lo zucchero e continuate a frullare per 4-5 minuti. Infine unite la farina di mandorle e il liquore. Montate gli albumi a neve fermissima e unite delicatamente al composto di mandarino. Imburrate degli stampini di alluminio monoporzione e versate il composto fino al bordo, cospargete con le lamelle di mandorla e cuocete in forno caldo 180° statico, per circa 15-18 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, spremete due mandarini e ricavate 100 ml di succo, unite 2 cucchiaini di zucchero, in base anche a quanto è dolce il frutto, e scaldate, unite la colla di pesce ben strizzata e versate negli stampini oppure versate in un contenitore in modo che risulti una strato alto circa 1 cm scarso (una volta rassodato potrete tagliare dei cubetti della misura che preferite) mettete a rassodare in freezer.

Servite il budino tiepido o freddo, con alcune gelatine, spolverato di zucchero a velo e con qualche scaglia di cioccolato fondente.



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

EVENTO YOURED0

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all'evento gastronomico organizzato da YOURED0 che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.

Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po chi mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!

Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.



la sala da pranzo



Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.

Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due allieve anch'esse molto brave!!

Il menù prevedeva:

ANTIPASTO, preparato da Elisa

BIGNE' DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK
DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI

PRIMO, preparato da Susanna

LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA

SECONDO, preparato da Daniela

FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO

DESSERT, preparato da me

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI



ombelicodivenere.blogspot.it

foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un'evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c'è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!



foto di Elisa

L'unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e soprattutto non sono abituata a farlo.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l'abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela

La seconda classificata io

La terza classificata Elisa

La quarta classificata Susanna



ombelicodivenera.blogspot.it



alcuni link sull'evento

YOUREDO

HDS-BZ

INFORMAZIONE.IT

LIVE-PR



io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

**MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO
RICOTTA E PRALINATO DI NOCI**

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina

125 gr di burro freddo

60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli

40 gr di zucchero

15 ml di nocino

60 gr di ricotta

100 ml di panna

2 gr di gelatina

18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero

40 gr di noci

10 gr di acqua

pere al nocino

1 pera

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 noce di burro

1 cucchiaino di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad ottenere un composto in briciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Infarinare un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia

rettangolare, ripiegate in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90° tirate nuovamente la pasta, ripiegate in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la

pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo

poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.

Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.

Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.



MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi

mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET

per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero,

portate a bollire e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panan ed unitela alla crema di limone.

Pulite mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiaini di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia



con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE

MERINGATA

AUGURI MAMMA

Qualche settimana fa è stato il compleanno della mia adorata mamma, solitamente quando qualcuno della famiglia compie gli anni facciamo un pranzo o una cena ma solamente quando riusciamo a trovarci tutti perchè mio fratello più grande vive a Parma e a volte passa anche un mese senza che torni. E' tornato questo weekend ma non c'ero io che come sapete ho avuto ospiti, ma non ho rinunciato a preparargli il dolce e ho voluto fare la meringa perchè a lei piace moltissimo.



MERINGATA

per un dolce da 26 cm circa
150 gr di albumi (circa 5)
300 gr di zucchero a velo
succo di limone
1/2 cucchiaino di maizena
500 gr di mascarpone
500 gr di panna
150 gr di zucchero

cacao amaro

Iniziare a montare gli albumi e quando inizieranno a rassodare cominciate ad aggiungere dello zucchero a velo un po alla volta montate ancora, dovrà incorporare molta aria, infine aggiungete qualche goccia di succo di limone e la maizena, amalgamate bene.

Su della carta forno disegnate due cerchi da 26 cm e mettete la meringa in un sac a poche, coprire l'intera superficie formando dei cerchi. Con il restante composto fate tanti piccoli ciuffetti che userete per decorare.

Mettete in forno caldo a 90°-100° per circa 2 ore tenendo lo sportello leggermente aperto per evitare che si formi dell'umidità, lasciate riposare in forno spento per tutta la notte.

Mettete in freezer la panna per 10 minuti. Montate il mascarpone con lo zucchero finchè si sarà sciolto. Montate molto bene la panna e unitela al mascarpone molto delicatamente.

Disponete su un piatto un disco di meringa farcite con i 3/4 della crema e appoggiate l'altro disco, decorate la superficie con la rimanente crema e con i ciuffetti di meringa, cospargere con poco cacao amaro.

Mettete in freezer a congelare.





con questa ricetta partecipo al contest di LUI E LEI IN CUCINA

MATTONELLA EMILIANA

Micol e Cecilia del bellissimo blog MUFFIN E DINTORNI hanno pensato di istituire il mercoledì social dedicato all'Emilia, il loro scopo è far parlare della regione e raccogliere ricette che la riguardano per ampliare la conoscenza dei magnifici prodotti gastronomici che possediamo.. ognuno penso vada orgoglioso della propria regione e io sono fiera di essere un' emiliano ramagnola per questo sono felicissima e onorata di contribuire con delle ricette!!

Oggi voglio proporre un dolce, la mattonella, forse molti di voi già la conosceranno, io me la ricordo benissimo perchè quando in pausa pranzo andavo con le mie colleghe e amiche Angela e Monica, era sempre presente nel menù del ristorante, però non l'ho mai mangiato, quale miglior occasione per provarla..

La ricetta originale prevede una crema fatta con burro, zucchero a velo e uova, il tutto a crudo, io ho deciso di fare una versione "cotta" perchè non amo le uova crude.. nemmeno nel mascarpone!!

Per me è buonissima e a discapito del burro il risultato finale è un dolce per niente pesante e che “va giù” come l’acqua!!!

Un dolce pensiero per tutte le persone coinvolte in questo terremoto!!



MATTONELLA EMILIANA

320 gr di biscotti secchi

150 gr di burro

200 gr di zucchero

2 uova

40 gr di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

caffè

2 cucchiaini di rum

Fate due caffè molto lunghi ed uniteli al rum, lasciate raffreddare.

In un pentolino mettete lo zucchero e 50 ml di acqua, mettere sul fuoco e scaldare finchè si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristallizza e si formano dei grumi).

Nel frattempo nella planetaria iniziate a montare i rossi con la frusta e in una ciotola a mano montate gli albumi.

Quando lo sciroppo è pronto versarne metà sugli albumi e metà sui tuorli (fermate la planetaria per evitare gli schizzi). Continuate a montare i due composti finchè diventeranno

freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finchè il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.

Dividete a metà la crema e in una metà mettete il cacao e il cioccolato fondente grattugiato!

Prendete i biscotti e imbevuteli appena nel caffè, disponeteli su un piatto o una teglia, uno affianco all'altro. (con questa dose viene un lato da 3 e uno da 4 biscotti) Mettete la metà della crema chiara, ricoprite nuovamente coi biscotti imbevuti ora mettete la crema al cioccolato, fate altri due strati così e terminate coi biscotti. Ricoprite con del cacao e far riposare in frigo almeno 6 ore.



