

PLUMCAKE COCCO E FRUTTI DI BOSCO

Vi ho parlato qui della mia gita a Bologna, ogni tanto mi piace andarci perchè naturalmente si trovano tante cose che da me non esistono, adoro la zona del centro fatta di negozietti di ortofrutta, macellai, salumerie pastifici, drogherie e pescherie che si accavallano nelle strette vie del centro, è tutto molto colorato e folcloristico e far la spesa lì è molto bello, peccato che venga voglia di comprare di tutto, se capitate in città non mancare di visitare questa zona, per noi foodblogger un piccolo paradiso, anche perchè qui si trovano numerosi locali in cui è possibile mangiare o prendere un'aperitivo, e si trova anche il piccolo, se pur molto carino, Eataly.

Io, davanti ad una di queste bancarelle, mi sono incantata guardando una montagna di frutti di bosco disidratati, sembra una cosa così banale ma io così sfusi non li avevo mai visti, al massimo trovo i ribes confezionati. Li ho comprati subito, poi mi son anche pentita di non averne presi di più.. e la sera stessa ho preparato questo delizioso e veloce plumcake. Il sapore del cocco non si sente moltissimo quindi se volete accentuarlo di più aggiungete circa 20 gr in più di farina di cocco e qualche cucchiaino di latte.

ps. il latte di cocco che ho utilizzato io era particolarmente denso, tipo panna da cucina, quindi se non lo trovate potete anche utilizzare lo yogurt al cocco.



PLUMCAKE AL COCCO E FRUTTI DI BOSCO

per uno stampo da 25 cm

3 uova

140 gr di zucchero

80 ml di olio di semi

200 gr di farina 00

50 gr di farina d'avena

10 gr di lievito per dolci

250 gr di latte di cocco

30 gr di farina di cocco

80 gr di frutti di bosco disidratati

30 gr di ciliegie disidratate

1 limone non trattato



Montate le uova con lo zucchero per una decina di minuti, finchè il composto risulterà sodo.

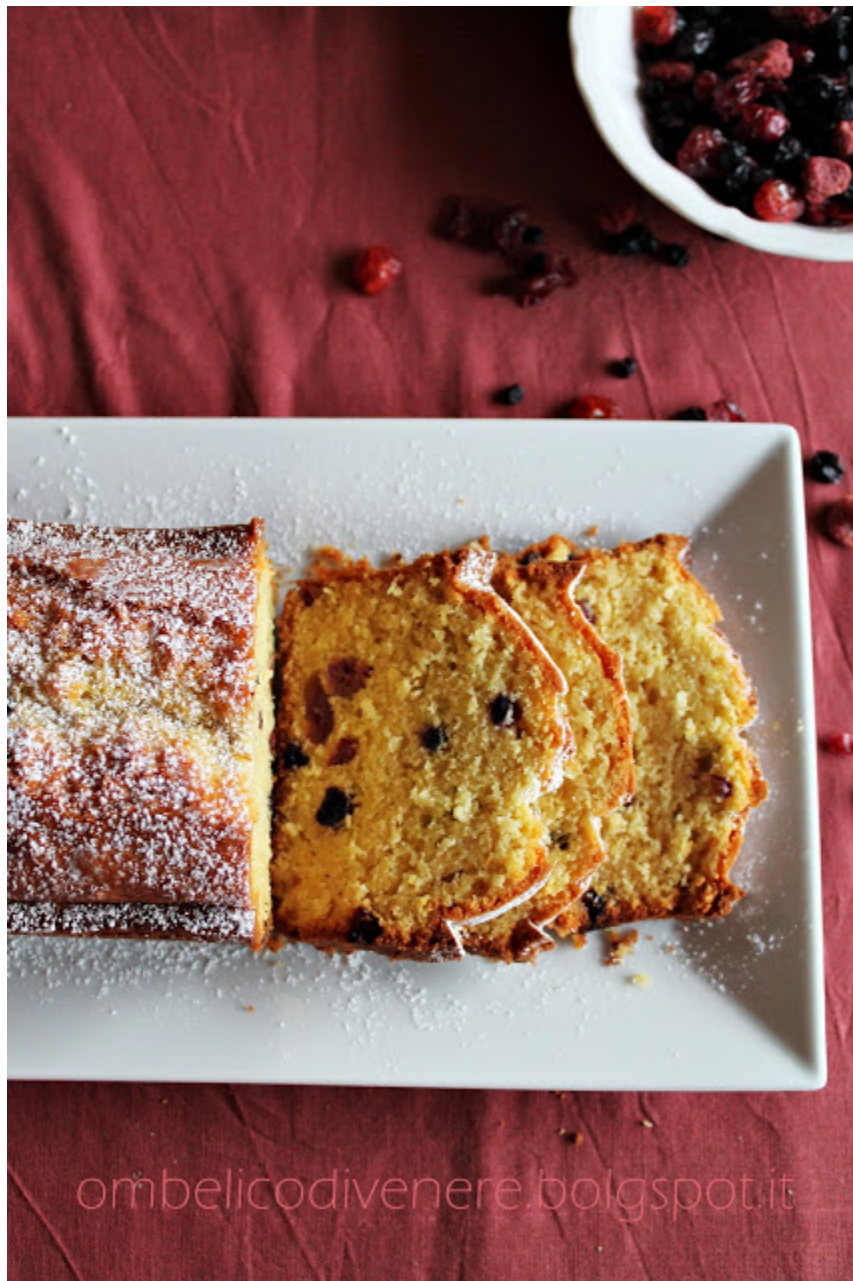
Unite piano l'olio, la scorza di 1/2 limone, poi il latte di cocco e mescolate bene, aggiungete la farina di cocco e le farine setacciate col lievito, mescolate delicatamente, unite i frutti di bosco e le ciliegie.

Imburrate uno stampo da plumcake da 25 cm e cuocete in forno a 180° per circa 35-40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare ed eventualmente cospargete con zucchero a velo.



ombelicodivenere.bolgspot.it





CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Vedo in giro tanti post che parlano di piatti leggeri dopo le feste 0.o... ma ne vedo anche tanti che non riescono a rinunciare al dolce o alla torta.. secondo voi io di quale categoria faccio parte?? Poi devo dirla tutta, in questo periodo sono molto stanca per via del lavoro, allora la sera

mi viene freddo ma soprattutto mi viene tanta voglia di gratificazioni, non so se capita anche a voi, e cosa c'è di meglio di un dolce per questo!?!?

Ho scoperto queste delizie in un nuovo libro che ho comprato, l'ennesimo, ho semplicemente variato un po' le dosi e il tipo di cioccolato ed ecco qui dei dolcetti che non smettereste mai di mangiare, in più sono veloci da fare e se volete farli solidificare più in fretta metteteli in freezer. Io li ho conservati, per quel poco che sono durati, in frigorifero.



**CROCCANTE DI MANDORLE E RISI SOFFIATO
AL CIOCCOLATO**

per circa 50 pezzi

150 gr di cioccolato fondente

80 gr di cioccolato gianduia

70 gr di zucchero
200 gr di mandorle a lamelle
30 gr di riso soffiato

Mettete lo zucchero in un pentolino con 25 gr di acqua, quando lo zucchero sarà completamente sciolto fate bollire per 7-8 minuti poi versate lo sciroppo sulle mandorle, amalgamate bene.

Stendere le mandorle su una teglia ricoperta di carta forno, mettete in forno caldo per 10 minuti girandole a metà cottura, fate attenzione che non scuriscano troppo.

Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Mettete il riso soffiato in una ciotola, unite le mandorle che dividerete con le mani, in modo da non avere pezzi grandi. Unite il cioccolato e mescolate finchè tutto sarà omogeneo. Distribuite un cucchiaino di composto in dei pirottini di carta per cioccolatini, oppure anche a mucchietti su della carta forno, lasciate completamente raffreddare. Se avete la possibilità cinque minuti prima di servirli passateli in freezer!!

ombelicodivenere.blogspot.it





ombelrodivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

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, espongono 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 né 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.

Infarinate 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.



TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

Che cos'è l'amicizia, non vorrei dare una definizione precisa perchè credo ci siano tante interpretazioni però per me l'amica è quella persona a cui ti appoggi nel momento del bisogno e sai che c'è, è quella persona per cui tu corri perchè sai che è in difficoltà, è quella persona che chiami perchè hai una novità, è quella persona che vuoi vedere se

vuoi stare serena, è quella persona con cui condividi le tue gioie, le tue passioni, è quella persona a cui puoi chiedere consigli senza paura che ti giudichi, è quella persona che mantiene i tuoi segreti, è quella persona a cui pensi anche se non puoi vederla, è quella persona con cui hai quel feeling anche se non sai perchè ma che ti lega a lei con un filo invisibile!!

Devo dire che di Amiche non ne ho moltissime, amiche si, ma Amiche poche.. ho un carattere che mi porta ad essere abbastanza selettiva e se una persona non mi "attira" subito poi è difficile che nasca un bel rapporto, lo so sono un pò difficile, se sono in una situazione in cui non vorrei essere divento musona, mi adeguo poco quindi anche con le amicizie.. mi "adatto" poco!! Poco tempo fa parlavo di questo con mia mamma che ovviamente mi conosce bene e anche se non è presente ogni attimo della mia vita sa come mi comporto, mi faceva notare che in ogni occasione della mia vita ho avuto un'amicizia importante, e ogni volta questa amica era "la boss della classe" (alle medie) "la più brava della classe" (alle superiori), "la più ricercata del corso" (all'accademia) "la più stimata dal capo" (al lavoro) "la più simpatica del corso" (al corso di cucina) mi ha fatto pensare che in effetti è vero, io non scelgo con chi essere amica, mi capita, e mi capita sempre il meglio, il primo giorno delle superiori mi son seduta vicino a questa ragazza.. l'ho guardata.. l'ho scelta.. siamo diventate inseparabile, era la più apprezzata della classe. Al corso di cucina mi son messa accanto ad una mai vista, ci siamo legate.. siamo diventate la "coppia" del corso.. e qui.. anche qui sul web devo dire che ho "scelto" proprio bene, è arriva lei.. forse per caso, l'ho "trovata" due giorni dopo aver aperto il blog e non l'ho più lasciata, lei di cui mi avete sentito parlare altre volte, vi ho già parlato di come ci siamo "incontrate" e vi ho già espresso il mio pensiero, qui.

Ora l'ho conosciuta.. di persona.. che meraviglia, è stato all'evento youredo a cui entrambe abbiamo partecipato, era stata proprio lei a coinvolgermi in questa staffetta e con lei sono arrivata alla fine.. sarà anche una coincidenza ma questa volta preferisco chiamarlo destino.

Un destino chiamato Elisa, ha confermato tutti i miei pensieri su di lei, è una ragazza molto modesta, semplice e divertente,

un piccolo scricciolo pieno di dolcezza!!! Più avanti vi racconterò di com'è andata ma la cosa più bella è stata proprio conoscerla, cucinare nella stessa cucina, scambiarsi delle opinioni e conoscere le nostre famiglie, il suo bel bimbo davvero troppo dolce.. e mangione, e suo marito, un ragazzo semplice e carino proprio come lei!! Il destino ha fatto sì che abitassimo lontane ma spero di avere presto altre occasioni per incontrarti!!!!

Quando ho letto il contest di Roberta, non ho potuto far altro che pensare subito a te Elisa e mi son messa alla ricerca, tra le tante delizie che cucini, della ricetta giusta, sinceramente la mia scelta era ricaduta su un'altro piatto, che ho anche preparato, ma dopo aver scritto tutto il post son andata a rileggermi le regole del contest e... ho scoperto, riscoperto che la ricetta doveva essere qualcosa di cucinato al forno, magari il fatto che il libro messo in palio si chiami "AL FORNO" forse doveva dirmi qualcosa. Comunque, ormai la frittata.. ricetta era fatta ma poco male, sicuramente la pubblicherò perchè era troppo buona, però ho dovuto cercare qualcos'altro e visto che mancava la torta per la colazione ho deciso di provare questa!! Non avevo la farina ai cereali così ho fatto un mix di farina 00, crusca d'avena, semi di lino, semi di zucca, fiocchi di mais frullati e preparato per pane nero contenente segale, grano, fiocchi di grano etc.. e ho aggiunto un po di burro perchè volevo sperimentare una tecnica che ho letto in un blog, ma non ricordo dove, che consiste nello scaldare il latte col burro e aggiungerlo al composto di uova e farina quasi bollente per creare un impasto più "leggero".

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

da una ricetta di Elisa

3 uova

100 gr di zucchero

100 gr di biscotti secchi

*120 gr di farina 00

*50 gr di crusca d'avena

*50 gr di corn flakes glassati al cioccolato

*50 gr di mix di farina per pane nero

1 cucchiaino di semi di lino

1 cucchiaino di semi di girasole

30 gr di corn flakes glassati al cioccolato
1 bustina di lievito per dolci
260 ml di latte
80 gr di burro
3 mele

*al posto della farina 00, della crusca, dei corn flakes e del mix di farina per pane nero, la ricetta originale prevedeva 250 gr di farina ai 5 cereali



Montate le uova con lo zucchero, frullate i biscotti e i 50 gr di corn flakes uniteli alle farine con la crusca, il lievito setacciato, i corn flakes interi e i vari semi. Mettete il tutto nel composto di uova e mescolate bene. Mettete a

scaldare il latte con dentro il burro.
Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, unitele al composto,
unite anche il latte molto caldo, mescolate tutto
delicatamente. Imburrate una tortiera, versate il composto e
cuocete per 40 minuti a 180°.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Roberta

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

Ora che scrivo sul blog mi rendo conto di essere abbastanza fortunata perchè ho amiche e parenti che mi regalano frutta e verdura, i miei genitori hanno l'orto e le galline, quindi uova sempre fresche, le marmellate e il sugo di pomodoro son fatti in casa.. mi manca solo una mucca per il latte poi sarei al completo. E' vero che vivere in campagna a volte è scomodo

ma adesso la considero una fortuna.

Questa volta il regalo arriva direttamente da mia cognata, una grande cassetta di mele pink lady, le mie preferite, e tra l'altro le mele più costose, non so perchè quando mi piace una cosa è sempre carissima, se entro in un negozio state certi che il vestito più costoso è quello che vorrei.. con le scarpe uguale, l'ultimo paio che ho solo azzardato guardare erano fatte da un artigiano a mano e vi lascio immaginare il costo.. mah..

Il contest mensile di Morena capita quindi a fagiolo, inizialmente avevo voglia di una torta soffice, di quelle classiche da colazione, alla fine grazie alla mia voglia di inventare ne è invece uscita una torta umida, cremosa ma veramente troppo buona anche se il colore non è un gran che, causa le noci tritate e lo yogurt, l'ispirazione l'ho trovata nel web ma poi ho fatto mille variazioni, non so come siano le altre ma il gusto di questa è ottimo!!



TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

per una torta da 26 cm

5 mele pink lady

70 gr di farina per dolci soffici

40+50 gr di noci

100 gr di burro

250 gr di zucchero di canna

3 uova

300 ml di latte fresco

150 gr di yogurt alla noce

1 limone

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di liquore nocino

Sbucciate le mele, tagliatene una a piccoli cubetti e

mettetela a cuocere in una pentolino con 50 gr di zucchero presi dal totale, e 4 cucchiaini di acqua, lasciate cuocere finchè il succo sarà esaurito, circa 15 minuti. Togliete dal fuoco, frullatele e lasciate raffreddare.

Le restanti mele tagliatele a fette molto sottili, disponetele in una ciotola e irrorate col succo del limone.

Montate i rimanenti 200 gr di zucchero con il burro a cubetti, unite le uova una alla volta, poi unite la farina, 40 gr di noci frullate a farina, il lievito, la polpa di mela, il latte, lo yogurt e il nocino, mescolate bene e infine unite le mele e le restanti noci tritate grossolanamente. Imburrate uno stampo a cerniera e versate l'impasto. Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena del mese di novembre

TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E

PRUGNE AL SANGIOVESE

A Ravenna tutti gli anni in questo periodo, quest'anno per la precisione il 9-10-11 novembre, si svolge la manifestazione GiovinBacco Sangiovese in Festa.

Durante le tre giornate sarà possibile partecipare a laboratori, incontri, acquistare prodotti gastronomici tipici della zona e naturalmente degustare i migliori Sangiovesi della Romagna.

Al termine, verrà premiato il miglior Romagna Sangiovese Riserva 2009 tra quelli in competizione.

Anche quest'anno GiovinBacco in collaborazione con Ravennanotizie.it, organizza il concorso "vinci e brinda con noi!" che consiste nel realizzare una ricetta che contenga vino Sangiovese.

Io ho deciso di partecipare con questa ricetta che trovo sia riuscita fantastica, sono partita da una confettura di prugne al sangiovese che ho utilizzato per realizzare la torta, con il vino rimasto dalla macerazione ho realizzato una salsa mou che alleggerita con la panna è diventata un'ottima mousse dal sapore di vino, prugne e cannella.



**TORTA CREMOSA AL CIOCCOLATO E PRUGNE AL SANGIOVESE
CON MOUSSE AL CARMELLO DI SANGIOVESE**

per uno stampo 20×10

*per la confettura di prugne al Sangiovese

250 gr di prugne rosse

100 ml di vino Sangiovese superiore

125 gr di zucchero+1 cucchiaino
cannella

**per il mou di Sangiovese

liquido di macerazione delle prugne

2 cucchiaini di panna fresca

per la torta

80 gr di cioccolato
80 gr di burro
85 gr di zucchero
2 uova
10 gr di farina
*150 gr di confettura di prugne al Sangiovese
per la mousse al caramello di Sangiovese
**50 gr di mou al Sangiovese
150 gr di panna fresca





Per la confettura: tagliate le prugne a piccoli pezzi e metteteli in una ciotola con il vino, i 125 gr di zucchero e poca cannella, lasciate macerare per circa 20 ore. Scolate le prugne e mettetele in una casseruola con un bicchiere del vino di macerazione e un cucchiaino di zucchero. Lasciate cuocere circa un'ora e fate raffreddare.

Contemporaneamente fate ridurre il restante vino finchè raggiungerà la consistenza del mou, aggiungete due cucchiaini di panna fresca e mescolate bene. Lasciate raffreddare, montate la rimanente panna con un pizzico di sale e unitela delicatamente al mou di Sangiovese.

Per la torta: sciogliete il cioccolato fondente con il burro,

unite lo zucchero e lasciate intiepidire, unite poi un uovo per volta incorporandoli bene. Infine mettete la farina e la confettura di prugne al Sangiovese. Inburrate lo stampo e versate l'impasto. Cuocete a 160 gradi per circa 20 minuti. Fate attenzione che la parte centrale rimanga molle, quindi non del tutto cotta.

Lasciate completamente raffreddare, sfornate farcite con la mousse e decorate con il restante mou di Sangiovese.

TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL LATTE

Tanti auguri a ME.. è si oggi è il mio compleanno, compio ben 35 anni!! Cosa fare se non una torta, certo per me ogni motivo è buono per farne una e questa è di quelli migliori!!

La torta giace sulla mai nuova alzatina regalatami da lui, mi sembrava un'ottima occasione per rinnovarla!!

ps. scusatemi se in questi giorni sono poco presente nei vostri blog ma tra battesimi, piscina, compleanno e lavori a casa sono un pò impegnata!!!!



TORTA AL COCCOLATO CON CREMA DI LATTE

per la torta (di Trish Deseine)

185 gr di cioccolato fondente

4 uova

180 gr di zucchero

90 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

75 gr di farina 00 per torte

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 cucchiaio di rum

per la crema di latte

600 ml di latte

80 gr di maizena

170 gr di zucchero
250 gr di panna
5 gr di colla di pesce
1/2 bacca di vaniglia
per la crema al cioccolato

75 ml di latte
35 gr di glucosio
25 gr di burro
125 gr di cioccolato fondente
150 gr di cioccolato al latte
10 ml di rum
40 ml di latte

per farcire

1 pera grande

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di rum 250 gr di panna

1 cucchiaino di zucchero a velo 1/2 cucchiaino di cacao

La crema al cioccolato l'ho presa da un blog ma non ricordo
qual'è quindi se qualcuno la riconoscesse mi faccia sapere,
grazie!!



Per la base, sciogliete il cioccolato fondente assieme al burro e lasciate raffreddare.

Montate i tuorli con lo zucchero e unite il composto di cioccolato, unite la farina setacciata col lievito, la farina di mandorle e il rum. Montate gli albumi e mescolate delicatamente. Versate in una tortiera e cuocete per circa 40 minuti. Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema al cioccolato, scaldate i 75 ml di latte il burro e il glucosio facendo attenzione che non bolla. Togliete dal fuoco e unite il rimanente latte e il rum. Sciogliete i due cioccolati separatamente e uniteli uno alla volta al composto. Lasciate raffreddare e tenete in frigorifero per almeno 10 ore. Riprendete al crema e montatela con la frusta finchè risulterà gonfia.

Per la crema al latte, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti. In un tegame mettete la maizena e lo zucchero e la bacca della vaniglia aperta, versate il latte a filo e mescolate bene, mettete sul fuoco e portate a bollore sempre mescolando con una frusta, strizzate la colla di pesce e mettetela nella crema calda, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare. Montate al panna e unitela delicatamente al composto, se la crema si fosse addensata molto mescolatela vigorosamente con la frusta poi unite la panna.

Tagliate la pera a pezzetti e cuocetela in padella con lo zucchero e il rum, allungate con una tazzina d'acqua e fate rapprendere lo sciroppo che formerà cuocendo.

Tagliate la torta in 3 strati. Mettete il primo strato sul fondo di un anello per torte. Farcite con la crema di cioccolato, mettete il secondo strato di torta distribuiteci sopra le pere con il loro sciroppo. Ricoprite con una strato di crema al latte, mettete l'ultimo strato di torta e decorate al parte sopra con la crema al latte. Lasciate rapprendere.

Montate i 250 gr di panna con lo zucchero a velo, alla fine unite il cacao e mescolate. Decorate i lati della torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it