

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

E' si.. due torte, o forse tre, in una sola.. perchè limitarsi.. ogni tanto mi piace fare qualcosa di semplice ogni tanto, spesso, invece mi piace cercare qualcosa di diverso. Il mio pensiero inizia con l'idea di una torta di riso, la faccio per i miei genitori che a loro piace molto.. ma a loro piace anche la torta di ricotta, e poi vogliamo parlare delle mie mele.. perchè non mettere tutto assieme..

Mi piace l'idea di servire questo tipo di torta con una salsa di accompagnamento, una crema inglese?.. no troppo dolce, cioccolato?.. troppo stucchevole.. ci vorrebbe qualcosa di non troppo dolce che si sposi bene con la ricotta, le mele.. trovato farò una salsa all'uvetta e mandorle, l'ho trovata perfetta!!

TORTA DI RISO E RICOTTA ALLE MELE

per una torta da 30x20 cm

per la pasta

250 gr di farina

150 gr di burro

150 gr di zucchero

3 uova

2 cucchiaini di panna da cucina

1/2 bustina di lievito per dolci

per il ripieno

100 gr di riso

460 ml di latte

40 gr di zucchero

1 stecca di cannella

1 uovo

250 gr di ricotta

30 gr di mandorle

2 mele

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

20 gr di uvetta

1 cucchiaino di rum

zucchero a velo

per la salsa all'uvetta

50 gr di uvetta

30 gr di mandorle

50 ml di latte

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di rum

In un pentolino mettere a cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la stecca di cannella finchè il latte si sarà asciugato, eliminate la stecca e lasciate raffreddare.

Per la pasta sbattete con la frusta le uova con lo zucchero e la panna, unite la farina, setacciata con il lievito, e il burro ammorbidito, continuate fino a creare un'impasto omogeneo.

Nel frattempo tagliate le mele a cubetti e mettetele in padella con il burro, lasciate cuocere 5 minuti mescolando spesso e unite lo zucchero di canna, finite la cottura per una decina di minuti, unite l'uvetta precedentemente fatta ammolare in acqua per 20 minuti.

Lavorate la ricotta con i 40 gr di zucchero l'uovo e le mandorle tritate, infine unite il riso freddo e il rum.

Foderate uno stampo 30x20 con carta forno poi versate la pasta e distendetela con un cucchiaino formando dei bordi alti un paio di centimetri, sul fondo mettetete le mele caramellate e riempite con il composto di riso e ricotta. Cuocete in forno caldo 180° per 45 min.

Per la salsa, lasciare in ammollo le uvette in acqua per 20 minuti, muovetele per eliminare le impurità, eliminate l'acqua e risciacquatele, strizzatele bene e mettetetele in un minipimer assieme alle mandorle, il rum e il latte, iniziate a frullare, quando il composto sarà sminuzzato trasferitelo in una ciotola e ora con il mixer ad immersione lavorate fino a formare una crema liscia.

Servite la torta con un po di salsa e spolverata di zucchero a velo.

P.s. tiepida è più buona quindi potete passarla pochi secondi al microonde prima di servire!!



CROSTATA MORBIDA DI MELE

Eh si... ancora mele.. ve l'ho detto ne ho un po da smaltire.. e preparatevi perchè ancora non sono finite. Oggi tocca ad una crostata, ma con un impasto che rimane più morbido di una classica frolla, questa ricetta è di un vecchio SALE&PEPE ma solo la pasta perchè la farcitura di mele l'ho aggiunta io.. per necessità!!

CROSTATA MORBIDA DI MELE

per una teglia da 26 cm

per l'impasto

200 gr di farina autolievitante

125 gr di farina di mandorle

2 uova

150 gr di burro morbido

150 gr di zucchero

1 cucchiaino di rum

un cucchiaino di cannella

un pizzico di sale

per la farcitura

5 mele pink lady

3 cucchiaini di zucchero di canna

15 gr di burro

Pelate e mondate le mele, riducetene 3 e 1/2 in piccoli cubetti e metteteli a cuocere in una padella con 10 gr di burro e 2 cucchiaini di zucchero di canna, se il composto si asciuga troppo aggiungete una tazzina di acqua, cuocete in totale circa 15 minuti. La restante mela tagliatela a fette sottili e mettetele a cuocere nella stessa padella con altri 5 gr di burro e un cucchiaino di zucchero di canna, cuocete sempre 15 minuti.

In una ciotola, o nella planetaria, riunite tutti gli ingredienti per la crostata e montate assieme fino a formare un composto omogeneo, risulterà tipo una crema densa che va quindi disposto nella teglia con un cucchiaino o con la sac a poche, lasciate tutto attorno un bordo un po' alto e riempite con i cubetti di mela, sopra sistemate le fette di mela a raggiera. Cuocete a forno caldo 170° per 35, 40 minuti.





CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm

180 gr di fragole

2 mele pink lady

2 cucchiaini di miele alla mela verde

zenzero candito

120 gr di farina per dolci

80 gr di zucchero di canna

80 gr di burro

20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il

miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli

55 gr di zucchero

150 ml latte intero

un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccerà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccerà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.





TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

Avevo voglia di una torta da colazione, non con la frolla ma qualcosa di soffice, una coccola per iniziare bene la giornata, di quelle torte così buone che non smetteresti mai di mangiarne, ci volevo il cioccolato ma senza troppe mousse elaborate, senza panna, ci volevo un tocco di freschezza... quante cose che volevo!!!

Ma pensa, pensa ho collegato un paio di ricordi, una sbirciatina alla dispensa ed ecco elaborata la mia torta al cioccolato dal cuore cremoso.. con un leggero sentore di fragola!!! e si perchè nella dispensa ho trovato un delizioso e profumatissimo miele alla fragola che avevo comprato ad una festa di paese e ho deciso di sostituirlo allo zucchero, l'interno invece proviene da una crema della fantastica

Pinella, circa un paio d'anni fa ho fatto la sua crostata e mi è sembrata, come intitola lei il post, "il dolce più buono che..."

Poi vado a fare la spesa e trovo le fragole.. origine Italia.. ok posso comprarle ci stanno!!

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

(per una ciambella da 20 cm)

3 uova

80 gr di miele alla fragola

130 gr di burro

100 gr di farina (per torte soffici)

45 gr di cioccolato fondente

10 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

per la crema

50 gr di zucchero semolato

50 gr di cioccolato fondente

25 gr di farina

15 gr di burro

250 ml di latte

glassa

70 gr di cioccolato fondente

5 gr di burro

2 cucchiaini di miele alla fragola 3-4 fragole per decorare
Prima di tutto preparate la crema, mettere a scaldare il latte, in una casseruola unite farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato, quando il latte è caldo unirlo al composto mescolate velocemente e rimettete sul fuoco finchè la crema si addensa sempre mescolando, togliete dal fuoco e unite il burro freddo a pezzetti, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare.

Per la torta, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, in una ciotola montate il burro con il miele poi unite i tuorli e incorporate perfettamente, ora unite farina cacao e lievito setacciati, mescolate bene e unite il cioccolato fondente freddo. Montate gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Prendete uno stampo per ciambella e ungetelo bene con il burro

poi versate quasi tutto l'impasto e con un cucchiaino scavate una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi andrete ad inserire. Naturalmente l'impasto che togliete per formare l'incavo lo tenete da parte per poi coprire la crema, cercate di mettere l'impasto in modo omogeneo perchè poi farete fatica a spalmarlo visto che sotto c'è la crema.

Mettete a cuocere con forno statico per circa 35 min a 160°

Lasciate raffreddare prima di sformare la vostra ciambella.

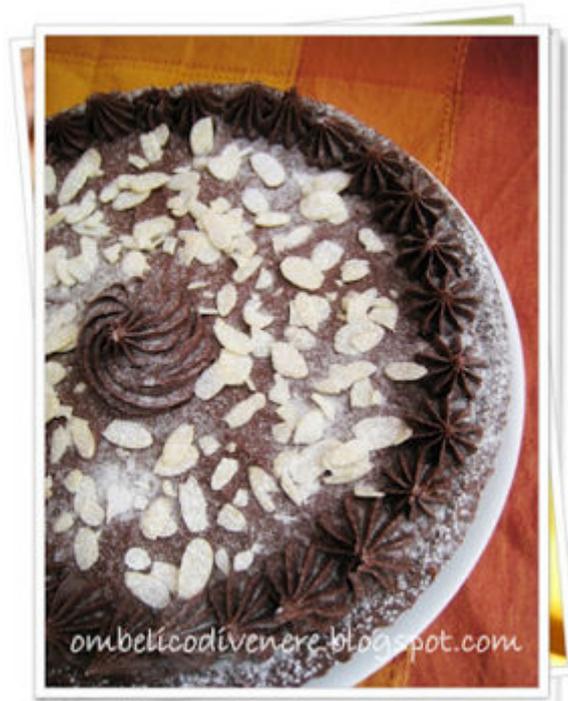
Per la glassa, fate sciogliere il cioccolato fondente poi unire il miele e il burro, versatela subito sulla ciambella perchè quando raffredda si addensa.





CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

Ho letto il contest di DOLCI PENSIERI e ho iniziato a pensare assieme a cosa mi piace mangiare il cioccolato, a dire il vero c'è l'imbarazzo della scelta perchè "purtroppo" è buono da solo e con tutto, penso però che tutti gli abbinamenti con la frutta gli diano quella nota di freschezza che serve!! Mi piace anche l'abbinamento con la frutta secca, poi trovo un bel vaso di pesche sciroppate fatte in casa, della cioccolata di modica alla cannella, una bottiglia con un po di moscato.. nasce così la mia torta con il CIOCCOLATO STREGATO!!



CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

(per un crostata da 26 cm)

per la pasta frolla

220 gr di farina debole

30 gr di cacao amaro

100 gr di zucchero a velo

100 gr di burro

40 gr di tuorli

2 cucchiaini di panna da cucina

6 gr di lievito per dolci

crema frangipane

120 gr di farina di mandorle

120 gr di zucchero a velo

120 gr di burro

100 gr di uova

55 gr di farina debole

5 gr di moscato

pesche sciroppate

crema di cioccolato alla cannella

100 gr di cioccolato fondente di modica alla cannella

50 gr di cioccolato fondente

180 gr di cioccolato al latte

90 ml di latte

30 gr di burro
45 gr glucosio
30 ml di moscato + 30 ml di latte

Per la frolla, lavorate a crema lo zucchero a velo con il burro, unite i tuorli, la panna poi la farina il cacao e il lievito setacciati. Formate una palla e fate riposare in frigo circa un'ora.

Per la crema frangipane, nella planetaria montate assieme il burro con lo zucchero a velo unite poi la farina di mandorle, l'uovo, il moscato fate amalgamare e alla fine unite la farina.

Per la crema di cioccolato alla cannella, in un tegamino mettere il latte, i 90 ml, il burro e il glucosio, appena il burro si è sciolto togliere dal fuoco senza far bollire, unire il moscato e il rimanente latte, nel frattempo far sciogliere il cioccolato e poi unirlo al composto di latte un po per volta mescolando con la frusta fino a rendere il composto omogeneo, lasciar riposare almeno 12 ore finchè diventerà una crema densa.

Composizione della crostata

Stendete la frolla non tanto sottile, lasciatela almeno mezzo centimetro, foderate uno stampo da crostata lasciando i bordi alti, bucate il fondo con una forchetta e versare sopra la crema frangipane e coprite completamente con tante fette di pesche sciropate, tagliate grosse mezzo centimetro (deve rimanere circa 1,5 cm di bordo oltre il frangipane che dovrà poi contenere la crema di cioccolato) cuocere a 180° con forno statico per 35 minuti, sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Stendete sulla crostata metà della crema di cioccolato e mettete la restante nella sac a poche e decorare a piacere.

BUDINO DI YOGURT ALLA FRUTTA

Oggi è una splendida giornata, ci sono 18° e la voglia di mare si fa sentire, ma la voglia di mettere il costume mica tanto.. quindi si pensa subito a rimettersi in forma e ho pensato che solitamente, almeno per quanto riguarda me, quando si fa una dieta la cosa più difficile da avere light è il dolce, per questo ho deciso di provare a farne uno gustoso ma ovviamente povero di grassi.

BUDINO DI YOGURT ALLA FRUTTA

(per 2 budini grandi o 4 piccoli.. dipende quanto è rigida la dieta)

250 g di yogurt greco TOTAL FAGE 0%

200 g di pere mature

120 g di banana

16 gocce di dolcificante tic

15 g di cocco rapè

3 cucchiaini di liquore al cocco

6 g di colla di pesce

1 kiwi

ananas fresco o in scatola in succo d'ananas

Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.

Frullare assieme le pere, le banane, lo yogurt, il dolcificante e la farina di cocco fino a formare una crema omogenea senza grumi o pezzi di frutta.

In una tazza mettete la colla di pesce ben strizzata con il liquore al cocco, fate sciogliere mettendo pochi secondi al microonde, adesso mettete un cucchiaino di crema sulla gelatina e mescolate, continuate con qualche altro cucchiaino finché il composto con la gelatina si è raffreddato, io faccio così quando devo unire la colla di pesce, ovviamente sciolta e calda, ad un composto freddo perché lo sbalzo di temperatura fa sì che la colla di pesce a contatto con il composto freddo si solidifichi subito creando dei grumi di gelatina sgradevolissimi nel vostro dolce.

Mettete negli stampi da budino e lasciar solidificare in frigo per circa 4 ore, sformare e decorare con pezzetti di kiwi e ananas.

Cremoso, fresco e leggero..

ps. se non vi piace il cocco potete tranquillamente non

metterlo e potete sostituire il liquore con del latte.



BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

150 gr di farina oo per dolci

(io uso quella rossa per dolci della *Molino Spadoni*)

40 gr di fecola

130 gr di burro

30 gr di cacao

1 cucchiaino di lievito

2 tuorli

80 gr di zucchero

per decorare

100 gr di cioccolato bianco

zucchero semolato

Lavorare il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero, mettere poi i tuorli e una volta amalgamati unire la farina, la fecola, il lievito e il cacao che avrete precedentemente miscelato.

Formate una palla e far riposare in frigo almeno un'ora, riprendere il composto e formare delle palline fate un incavo al centro e passate nello zucchero semolato, mettere in freezer 5 minuti e cuocere a 180° per 15 min. Sciogliere al microonde il cioccolato bianco e colatelo caldo nelle fossette dei biscotti.



PLUMCAKE ALLE MELE

Domani è l'ultimo giorno di lavoro del mio ragazzo e mi ha chiesto di preparargli qualche dolcetto da portare.. certo.. sembra che festeggi!!! comunque io eseguo.. ho deciso di fare qualche mini tortina alle mele e ne approfitto per fare pure qualche plum-cake per la colazione!!!

PLUMCAKE E TORTINE ALLE MELE

da una ricetta di Luca Montersino

200 gr di zucchero a velo
250 gr di burro
250 gr di farina
80 gr di tuorli

70 gr di albumi
15 ml di rum
7 gr di lievito
mele pink lady

Montare il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero, unire poi i tuorli e il rum, aggiungere la farina e il lievito. Montare gli albumi e unirli delicatamente al composto.

Imburrare degli stampini da plum cake oppure da muffin, riempire con 2/3 del composto e disponete sopra le mele tagliate a piccoli cubetti.

Infernare a 180° per 15 min circa in base alla grandezza dello stampino, fate la prova stecchino!!

