

# RED VELVET CON CREMA DI MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO

Chi ha esultato, chi un po meno.. questa sfida dell'MTC di febbraio è però una scoperta per tante di noi che normalmente non devono confrontarsi con il problema celiachia, Stefania ci ha ben spiegato cosa vuol dire convivere con questa intolleranza e come controllare l'assenza di glutine nei prodotti che compriamo, dico questo perchè in dispensa io avevo già tutte le farine che lei indica nella ricetta, a parte la tapioca, ma la mia farina di riso contiene tracce di glutine, così mi son trovata a comprarne una che ne è priva.. nonostante noi non presentiamo intolleranze.. e se questo non è amore per l'MTC, e in questo caso anche un'attenzione e rispetto per chi realmente ha questo problema.

In ogni caso la cosa mi è apparsa alquanto strana, pensavo che la farina di riso fosse un alimento di norma privo di glutine come tutti gli alimenti che di natura non lo hanno, invece alcune marche ne presentano tracce, ma forse sono io che non sono ben informata sull'argomento! Comunque come chiede Stefania ho inserito le marche dei prodotti che ho utilizzato e tutti presentano la scritta "senza glutine" o il simbolo gluten free.

E ora è arrivato il momento della confessione, solitamente il negozio bio dove vado ha il buttermilk quindi mi ci sono recata sicura di trovarlo ma non l'avevano.. bene, proverò a farlo con le preziose indicazioni del post dell'MTC, devo dire che il risultato c'è stato eccome, monta.. monta.. poi smonta, poi si separa, poi hai tra le mani burro e latticello, miscolo tutti gli ingredienti, cuocio la torta.. un disastro, non so cosa sia successo ma l'impasto "bolle" e si forma una crosticina secca sopra, praticamente non lievita e la consistenza è troppo compatta, ovviamente butto tutto e mi chiedo cosa posso aver sbagliato, leggo e rileggo la ricetta ma ho fatto tutto come indicato, le dosi sono giuste.. aspetto l'11 febbraio nell'attesa di sapere se qualcuno ha avuto dei problemi, penso di chiedere spiegazioni a Stefania ma non lo faccio, prima voglio riprovare.. beh, io non ho ancora capito cosa sia successo, fatto sta che poi ho trovato il latticello

ho rifatto la torta, mica potevo rinunciare con pure la farina comprata apposta, e ora la mia torta è perfetta, ad onor del vero ammetto che ho anche cambiato gli stampi di cottura, prima erano in alluminio ora antiaderenti, sarà questo!??

Io ho fatto una dose intera di torta che poi ho cotto in 4 stampini da 12 cm quindi verranno due tortine da 4 piani, ma le quantità della crema e dei frutti di bosco sono per farcire solo una delle due tortine.



**RED VELVET**  
**CON CREMA DI MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO**  
per due tortine da 12 cm  
110 gr di burro

300 gr di zucchero semolato  
3 uova medie  
160 gr di farina di riso (vital nature biologico)  
60 gr di fecola (S.Martino)  
30 gr di maizena  
8 gr di cacao amaro in polvere (coop)  
240 gr di buttermilk  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1 cucchiaio di aceto di vino bianco  
1 cucchiaio di colorante rosso  
1 cucchiaino di vaniglia in polvere  
per la crema  
50 gr di zucchero semolato  
20 gr di maizena  
60 ml di latte fresco  
75 gr di latte di mandorle  
120 gr di mascarpone  
120 gr di panna fresca  
80 gr circa di mirtilli  
50-60 gr circa di lamponi



In una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello.

Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene.

Imburrate due teglie da 20 cm o 4 da 10-12 cm, cuocete a 180° per 40-45 minuti nel primo caso o circa 35 minuti nel secondo. Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella

pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la maizena, iniziate a versare un po di latte mescolando continuamente per non creare grumi, unite poi tutto il latte e anche quello di mandorle, mettete sul fuoco e portare a bollore sempre mescolando con una frusta, in questo momento la crema sarà densa, versare tutto in una ciotola e coprite con la pellicola. Fate raffreddare, unite il mascarpone e mescolate bene per creare un composto omogeneo. Dividete la crema in due parti, in una delle due parti unite la panna montata.

Tagliate a metà ogni tortina e paregiate i bordi in modo che tutti gli strati siano larghi uguali.

Nel piatto di portata mettete il primo strato di torta, farcite con una parte della crema senza panna, cospargete di mirtilli, mettete il secondo disco di pasta, farcite con altra crema e cospargete di lamponi tagliati a metà, mettete il terzo disco, farcite con l'ultima parte di crema e cospargete coi mirtilli, chiudete con l'ultimo cerchio di pasta. Schiacciate un po la torta con la mano. Ricoprite tutta la torta con uno strato sottile di crema con la panna, disponete sopra lamponi e mirtilli e decorate con la restante crema tutta la superficie della torta.





*ombelicodivenere.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio





---

# 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](http://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 CARAMELLO 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



*ombelicodivenere.blogspot.it*



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*



---

# 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 prepararagli 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

---

# LA PRIMA COMUNIONE.. e impazzire per una torta!!!

Circa un paio di mesi fa mia cognata mi ha chiesto se volevo fare la torta della comunione per suo figlio, mio nipote, il primo pensiero è stata la grandezza perchè deve adeguarsi al mio forno ma soprattutto al mio frigo, le avevo già fatto la torta del compleanno ma essendo in pieno inverno avevo rimediato trasformando il bagno in una vera cella frigorifera, hihhi... infatti lasciando la finestra aperta c'erano appena pochi gradi!! Allora.. gli ho detto di sì senza aver risolto questo problema.. Ora a maggio.. un vassoio da 50x40 dove me lo metto??? intanto lo compro.. giusto no?? bene mi son ritrovata da mia mamma a tentare in tutti i modi di farlo entrare nel suo freezer.. cavoliiiiii non ci entra esattamente per 5 millimetri!!

Il mio problema è che mi lancio sempre in queste imprese senza pensare alle conseguenze, mi sembra sempre tutto facile e poi devo scontrarmi con la dura realtà!!!

Adesso non mi rimane che comprare il vassoio più piccolo.. ci accontentteremo di un 46x37!! Ho pensato tanto a come farla, la farcitura era già decisa, ma era l'estetica a cui pensavo io.. poi due giorni fa in gelateria vedo una torta libro e così ho deciso di lanciarmi nell'ennesima impresa che mi sembra facile...

Venerdì sera, dalle 18 alle 20:30 preparo la base di genoise, crema bianca al mascarpone, e bavarese alle fragole, metto tutto in frigo a rassodare in modo che il sabato sia tutto a posto per l'assemblaggio.. ora solito inghippo, LA BAVARESE NON SI E' RASSODATA, mi rendo conto che ho messo metà gelatina quindi aggiungo la mancante e da sabato mattina il lavoro si sposta al pomeriggio in attesa della bavarese!!

Nel frattempo ho preparato la decorazione con la pasta di zucchero, alle 17 non era solida come avrebbe dovuto..

aiutoooooo... perchè??? ho aggiunto altra gelatina.. e il lavoro passa a... domenica mattina all'alba, di conseguenza non si poneva più il problema del frigo quindi.. vassoio grande.. mannaggia tutto sto casino per sto vassoio poi.. comunque quando siamo arrivati da mia suocera l'abbiamo messa nel suo freezer che è a pozzetto quindi più grande.

va beh alla fine sta torta è riuscita bene e ne son stata molto soddisfatta il festeggiato anche quindi tutto bene.. a parte il terribile mal di testa connesso a nausea che mi è venuto, sarà lo scarico dello stress!!!

PS. le foto non son bellissime perchè non ero nel mio solito "habitat" e al ristorante era un po buio!!



**TORTA LIBRO CON CREMA BIANCA AL MASCARPONE  
E BAVARESE ALLA FRAGOLA**

per una torta 50x40

base

870 gr di uova (per me 16)

600 gr di zucchero

320 gr di farina

240 gr di fecola

180 gr di burro

crema bianca al mascarpone

1,5kg mascarpone

750 ml di panna

420 gr di latte condensato  
bavarese alla fragola  
260 gr di fragole  
70+40 gr di zucchero  
2 tuorli  
135 ml di latte  
375 ml di panna  
10+5 gr di colla di pesce  
per la bagna  
250 gr di fragole  
4 cucchiaini di zucchero 150 gr di fragole  
pasta di zucchero  
450 gr di zucchero a velo  
50 gr di glucosio  
5 gr di colla di pesce  
30ml di acqua

coloranti alimentari ps. questa dose di pdz è un po' abbondante ma risultata difficile prepararne meno, comunque si mantiene diversi mesi avvolta nella pellicola, indurirà ma una volta che vorrete usarla basterà scaldarla al microonde.

Generalmente la pasta genoise si fa montando le uova con lo zucchero a bagno maria, io invece ho fatto così:

Ho fatto due torte quindi l'impasto l'ho preparato in due volte, 8 uova per volta

In una ciotola fate fondere il burro.

Mescolate con una frusta le uova con lo zucchero e mettete tutto in un tegame, scaldate le uova sempre mescolando per qualche minuto, trasferite tutto nella planetaria e montate con la frusta almeno 15 minuti finché il composto sarà chiaro e gonfio.

Unite le farine setacciate e mescolate dal basso verso l'alto lentamente senza sgonfiare il composto. A questo punto unite il burro sempre lentamente.

Foderate uno stampo da 26x40 con carta forno e versateci l'impasto, cuocete in forno caldo 180° per 35 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo ho preparato il secondo impasto.

Per la crema bianca al mascarpone, mettete il mascarpone in



una grande boule e montatelo un pò con le fruste elettriche, unite il latte condensato un pò per volta, infatti non è detto che vi serva tutto, dipende dal mascarpone, comunque dovete regolarvi con la consistenza perchè il composto deve rimanere sodo. Montate la panna ed unitela molto delicatamente. Mettete in frigo.

Per la bavarese alla fragola, mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce, frullate le fragole con i 70 gr di zucchero.

In un pentolino mescolate i tuorli con il restante zucchero, unite il latte caldo e mettete sul fuoco, sempre mescolato fate rassodare ma senza far bollire la crema, appena vedete che il composto inizia a "muovere" toglietelo dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto, lasciate un po raffreddare poi unite la colla di pesce ben strizzata, unite alla purea di fragole. Unite la panna montata e lasciate rassodare in frigo almeno 5-6 ore.

Per la bagna, frullate le fragole con lo zucchero.

Per la pasta di zucchero, mettete in ammollo la colla di pesce nei 30 ml di acqua fredda 10 minuti, unite il glucosio, mettete al microonde e fate sciogliere ma attenzione non deve bollire, se non siete sicure fate sciogliere a bagnomaria. Nel mixer frullate lo zucchero a velo, poi unite il liquido e azionate il mixer continuando finchè il composto non diventa una palla. Una volta pronta avvolgetela nella pellicola. Ora potete colorare la vostra pasta e creare le decorazioni.

Io per la decorazione mi son ispirata guardando varie immagini di torte in giro per internet..

Tagliate in tre strati la genoise, imbevete il primo strato con la bagna alle fragole, lasciate assorbire poi mettete un pò meno della metà della crema al mascarpone, ricoprite con circa 150 gr di fragole a piccoli pezzi, mettete l'altro strato di genoise 1 cm più stretta da entrambi i lati, inbevete con la bagna e lasciate assorbire, ricoprite con la bavarese.

A circa 2 cm per parte dal centro della torta mettete delle

strisce di genoise per il lungo, ora disponete l'ultimo strato di pasta, coprite con la crema al mascarpone tutta la torta lasciando uno strato più spesso sui lati. Con uno struzzicadenti passate su tutti i lati creando l'effetto pagine.

Con un colorante giallo colorate la crema e terminate le decorazioni.

PS. ho messo la torta in freezer qualche ora e successivamente ho posizionato la decorazione in pasta di zucchero, poi la torta è rimasta in frigo circa 4 ore.

---

## **TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'**

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricettina, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete

fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

### **TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'**

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro

10 gr di zucchero

5 gr di lievito di birre

115 gr di uova

2 gr di sale

8 gr di cacao

18 gr di gocce di cioccolato

per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua

135 gr di zucchero

7 gr di caffè solubile

30 gr di caffè in polvere

per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero

20 gr di caffè espresso

3 gr di caffè solubile

68 gr di tuorli

115 gr di cioccolato fondente

15 gr di burro

175 gr di panna

per la mousse alla ricotta

(di questa ho fatto tutta la dose)

85 gr di zucchero  
40 gr di tuorli  
20 ml di acqua  
250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)  
9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)  
250 gr di panna  
1 gr di bacca di vaniglia  
lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa  
torta al cioccolato per la base  
280 gr di zucchero  
200 gr di farina  
150 gr di burro  
100 gr di cioccolato fondente  
3 cucchiaini di cacao  
4 uova  
120 ml di latte  
1 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate

riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al MO e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)

---

# LA TORTA UOVO

E oggi la torta che ho portato dai miei... avevo detto che si trattava di cioccolato.. beh ho fatto una bella torta a forma di uovo di pasqua.. mi sembrava un'idea carina.. direi che ne sono stata soddisfatta!!!

Per questa torta ho preso diverse preparazioni di Pinella una vera maga dei dolci e mia grande ispiratrice, ho solo modificato la mousse perchè non ho messo il caffè!!

La torta al cioccolato di base la rifarò senz'altro da mangiare da sola perchè è strepitosa, sofficissima, leggera.. e ovviamente quella che ho prelevato per svuotarla è stata un'ottima colazione!!!



## **TORTA UOVO DI PASQUA**

torta al cioccolato di Pinella

280 gr di zucchero semolato

200 gr di farina

150 gr di burro

100 gr di cioccolato fondente

3 cucchiaini di cacao amaro  
4 uova  
1 bicchiere di latte  
1 bustina di lievite per dolci  
1 bicchierino di rum  
mousse al caramello di Pinella  
150 ml di panna  
75 gr di zucchero  
30 ml acqua  
40 gr di tuorli  
3.5 gr di colla di pesce  
6-8 biscotti al riso soffiato  
225 ml di panna  
mousse al gianduia  
250 gr di cioccolato gianduia  
250 ml di panna  
35 gr di burro

Per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di circa 20×28 cuocete a 180° per circa 40 min.

Per la mousse al caramello, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In una padella dai bordi alti mettete lo zucchero con l'acqua, nel frattempo mettete a scaldare i 150 ml di panna, quando lo zucchero avrà formato un caramello ambrato unite la panna calda continuando sempre a mescolare con la frusta per non formare grumi (attenzione che la panna farà una schiuma alta e anche qualche schizzo).

Unite i tuorli, che avrete leggermente sbatutto, sempre mescolando, fate cuocere un minuto e togliere dal fuoco, filtrate la salsa e unite la colla di pesce. Fate raffreddare ma non troppo, cioè non deve iniziare a solidificarsi, poi unite la panna semimontata, mettete in frigo a raffreddare.

Per la mousse al gianduia, scaldate la panna e unite il



cioccolato e il burro, lasciate raffreddare una notte in frigo.

Prendete la torta e tagliatela a forma di uovo poi tagliate una fetta di 1 cm da sopra la torta e tenetela da parte, ora fate un taglio a 1,5 cm lungo tutta la circonferenza e svuotate lasciando un fondo da 1,5 cm. Tagliate grossolanamente i biscotti al riso soffiato e mescolateli alla mousse, con questa ora riempite la torta e richiudetela con la fetta che avete tagliato, lasciate riposare finchè la mousse sarà ben rassodata.

Montate la mousse al gianduia e decorate il vostro uovo!!!

---

## DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE

Come sempre quando si parla di cene, di pranzi, di feste.. da amici o parenti.. io porto il dolce!! non certo che mi dispiaccia in fondo sono io che li ho abituati così.. *“il dolce lo porto io così sperimento una ricetta”* .. durante le feste in particolare però il tutto si trasforma in una specie di maratona.. si perchè i dolci da preparare sono due.. uno per i suoceri uno per i miei.. e naturalmente diversi!! si lo so, ce la metto tutta per incasinarmi.. ma son sicura che tante di voi farebbero uguale!! E a Pasqua va bene perchè è sempre di domenica quindi almeno ho tutto il sabato.. si parte la mattina, questa volta almeno avevo già tutti gli ingredienti in casa.. via con sfoglia, pasta biscotto, crema.. e la cucina sottosopra il ken lavato e rilavato che monta, impasta.. èhh, *il mio amico ken* quanto tempo mi fa risparmiare.. peccato che non lavi e rimetta a posto la cucina!!

Poi ovviamente qualcosa che non va succede sempre, e sempre quando il dolce è per qualcun'altro... questo giro la crema per me non era abbastanza densa, non capisco come con sempre le stesse dosi possa variare così tanto di consistenza.. se qualcuna di voi ha un consiglio lo “ascolto” mooolto volentieri.. alla fine però, andava abbastanza bene, forse

sono io che vorrei sempre che tutto fosse perfetto!!  
Bene ora vi lascio la ricetta per i suoceri.. panna e fragole,  
niente cioccolato perchè ci sono i nipoti che già avranno la  
pancia piena di uova di pasqua.. solo qualche decoro per dare  
la sensazione pasquale!!  
La cioccolata per quella dei miei ;-P... poi vi farò sapere!!!

**DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE**  
**per una torta da 24-26 cm**

pasta sfoglia rapida di Michel Roux

250 gr di farina

250 gr di burro freddo

125 ml di acqua ghiacciata

1/2 cucchiaino di sale fino

pan di spagna per rotoli di Giovanni Pina

65+25 gr di zucchero

8 gr di miele d'acacia

70 gr di tuorli (circa 4)

120 gr di albumi

55 gr di farina

45 gr di fecola

crema pasticcera di Giovanni Pina

60 gr di tuorli

85 gr di zucchero

20 gr di farina

(sarebbero 16 gr di farina ma io ne ho messo qualche gr in  
più)

60 ml di panna

180 ml di latte

bacca di vaniglia 1/4

colla di pesce 4 gr (mia aggiunta)

per la crema chantilly alle fragole

crema pasticcera

250 ml di panna

zucchero a velo (da regolare in base al gusto)

15 fragole

salsa alla fragola

6-7 fragole

1-2 zucchero

per le decorazioni

300 ml di panna

30 gr di zucchero a velo

3 fragole

ovetti di cioccolato

Per la sfoglia, mettete la farina con il burro tagliato a cubetti e il sale, nella planetaria e iniziate a lavorare con la frusta k finchè il composto diventa granuloso, ora aggiungete gradatamente l'acqua, io ne ho messa leggermente meno di quella necessaria perchè stava diventando troppo appiccicoso, quindi regolatevi in base alla vostra farina!! Quando il composto sarà omogeneo mettetelo a riposare mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola. Prendete la vostra pasta e su un tagliere infarinato stendete un rettangolo di circa 30x15 ripiegate in tre (la parte alta verso il centro e poi la parte bassa sopra essa) girate di 90° lasciando l'apertura della pasta verso destra, stendete nuovamente e ripiegate in tre. Mettete a riposare in frigo altri 30 minuti poi ripetete altre due pieghe a tre. Infine lasciate riposare e stendete la pasta in un grande rettangolo, tagliate a metà, (oppure ricavate dei cerchi ma sempre più larghi di quello che vi serve perchè un po' ritira in cottura) pizzicate con la forchetta mettete un po' di zucchero semolato sopra e cuocete a 180° finchè sarà ben dorata, circa 15, 20 min.

Per la pasta biscotto, montate molto bene i tuorli con 65 gr di zucchero, poi montate gli albumi con i restanti 25 gr, setacciate la farina con la fecola e riunite, mescolando delicatamente, tutti i composti. In una teglia ricoperta di carta forno stendete l'impasto a circa 1 cm e cuocete a 220° per 5-7 minuti, quando sarà bello colorito è pronto.

Per la crema pasticcera, in un pentolino mettere a scaldare il latte con la panna e la bacca di vaniglia aperta, in una ciotola amalgamate i tuorli con lo zucchero e la farina, versateci sopra il latte caldo e rimettete a cuocere finchè il composto inizia a "muoversi" cioè subito prima che bolla, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per circa 1 minuto in modo che sotto la crema non continui a cuocere, mettete la gelatina ben strizzata, che avrete lasciato 10 minuti in ammollo in acqua fredda, mescolate e coprite con la pellicola.

Lasciate completamente raffreddare. Quando riprendete la crema mescolatela bene con la frusta, poi montate la panna con dello zucchero a velo e unitela delicatamente. Tagliate le fragole a piccoli pezzetti e uniteli alla crema.

Per la salsa, lavate e tagliate le fragole, mettetele in un pentolino con lo zucchero, lasciate cuocere finchè lo zucchero è sciolto poi frullate il tutto. Le dosi le ho messe indicative, soprattutto per lo zucchero regolatevi in base al gusto, una volta frullato il tutto se vi sembra poco dolce potete aggiungerne, anche per le fragole vanno un po in base alla grandezza.

Prendete un anello per torte e regolatelo della grandezza che desiderate, ora tagliate la pasta sfoglia e la pasta biscotto di questa grandezza, poi foderatelo con la pellicola e appoggiatelo su un piatto. Sul fondo mettete il primo disco di pasta sfoglia versate metà crema poi il disco di pasta biscotto imbevuto di salsa alla fragola (la parte imbevuta va a contatto con la crema) ora imbevete anche l'altra parte, aspettate che assorba e mettete sopra l'altra metà della crema e infine la pasta sfoglia.

Io ho messo tutto a congelare in modo da poterla poi maneggiare e decorare più agevolmente.

Per le decorazioni, montare la panna con lo zucchero a velo, ricoprire tutto il bordo e decorate a piacere con fragole e ovetto di cioccolato!!!



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)