

TORTA RICOTTA E FRAGOLE

E' venerdì!!!!!! e questo giro weekend lungo... peccato che ha messo brutto tempo!! va beh.. vi lascio la ricetta di questa semplicissima torta di ricotta, io ne ho fatto mezza dose ed è durata un giorno e mezzo.. vedete voi!!!!

TORTA DI RICOTTA E FRAGOLE

per una torta da 22 cm (mezza dose)

250 gr di ricotta di mucca

2 uova

70 gr di zucchero

30 gr di cioccolato bianco

2 cucchiaini di farina

fragole



Accendete il forno a 180°

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e infine la ricotta e il cioccolato tritato grossolanamente, tagliate le fragole (quantità a piacere) a spicchi e mescolatele al composto, montate a neve gli albumi ed uniteli delicatamente al composto. Versate il composto in uno stampo foderato con carta forno, se volete potete decorare con degli spicchi di fragola, cuocete per 40 minuti, lasciate raffreddare in forno e consumate il giorno dopo in modo che la torta si rassodi.



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

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



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

per una torta da 15 cm

100 gr di biscotti secchi

50 gr di burro

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone

1 uovo

1 tuorlo

2 cucchiaini di zucchero

125 ml di panna fresca

per la salsa mou

100 gr di zucchero

200 ml di panna fresca

8-10 noci

100 ml di panna montata

20 gr di zucchero a velo

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

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

In una ciotola mescolate con la frusta le uova con lo

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

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

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

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



CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

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

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

100 gr di fragole
6-8 fragole per decorare

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

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

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

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

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

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

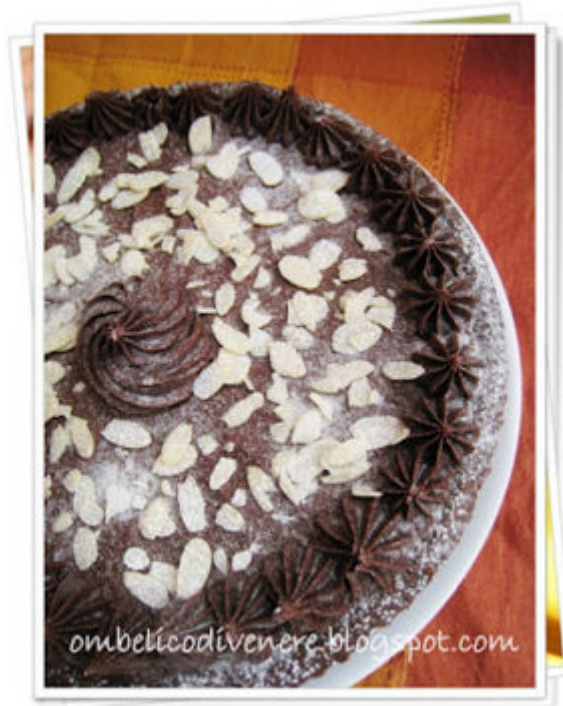
Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un'altro strato di crema per coprire le fragole.

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

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

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.