

TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata "attiva" in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e "puntuali" mi ha davvero fatto un'immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago
1 uovo
30 gr di zucchero
15 gr di farina
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it

Fichi & Nocciole



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

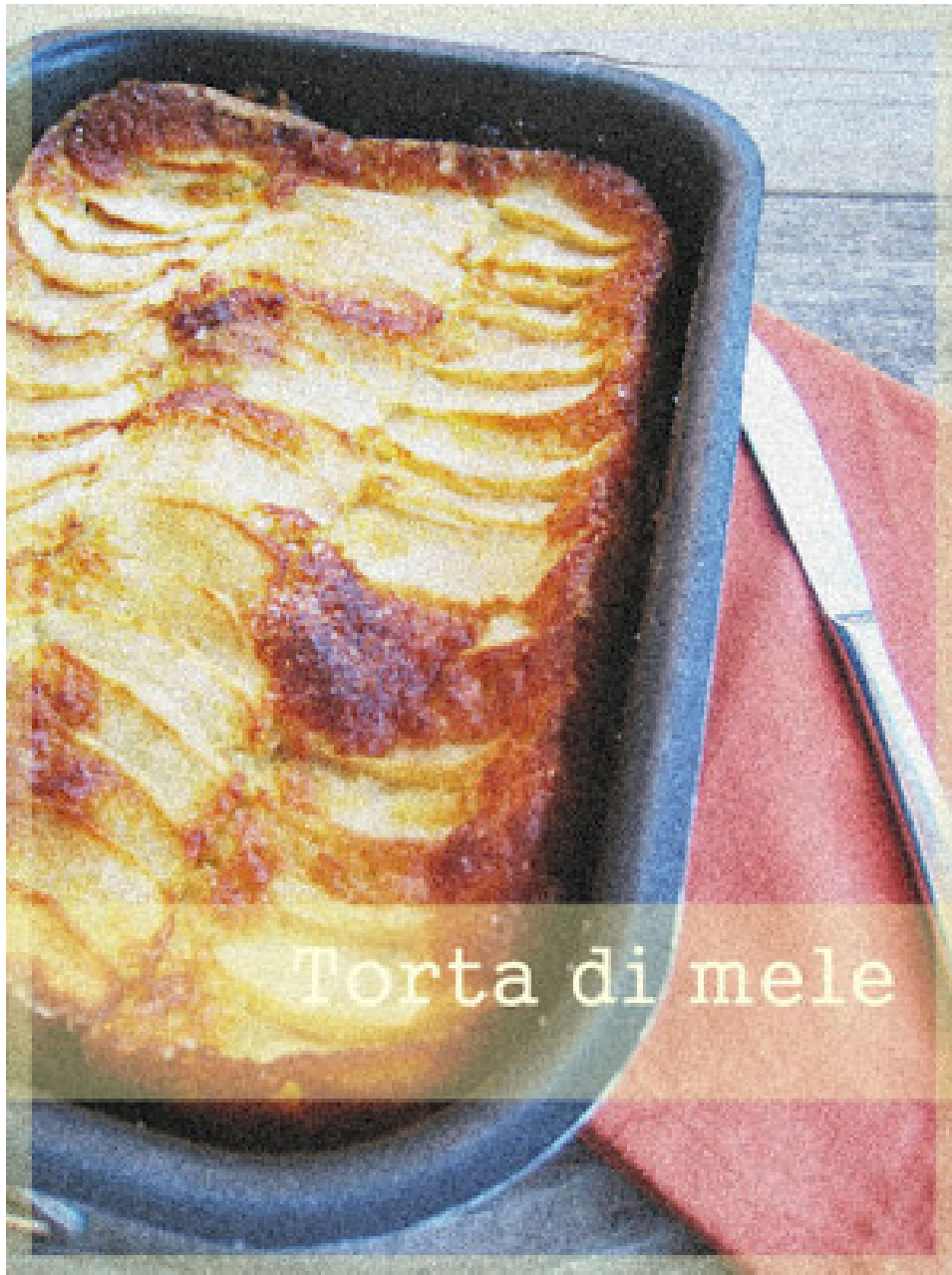
TORTA DI MELE

Si lo so la torta di mele è "invernale" ma fidatevi di me... il motivo c'è.. e lo scoprirete!!!! presto!!!!

Ho fatto la mia prima torta di mele pochi anni fa, eppure mi piace ma non avevo una ricetta.. mia mamma ne ha sempre fatto una versione credo unica, lei mette in una contenitore tante mele tagliate a piccoli cubetti poi unisce le uova, la farina,

il lievito, del burro fuso, delle noci e del cacao.. ne esce un'impasto molto umido che non ha proprio la consistenza di una torta, mi è sempre piaciuta il giusto e quindi non l'ho mai realizzata..

...poi un giorno una ragazza per caso mi da questa ricetta, la torta è buonissima peccato che ora ogni volta che la faccio mi ricordi lei... era diventata un'amica poi si è rivelata una falsa, paranoica mezza pazza.. la storia è lunghissima e non riuscirei mai a raccontarla ma vi assicuro che è assurda, per la prima volta non son riuscita a chiarire con qualcuno.. io che odio le situazioni in sospeso con lei mi son resa conto che era come parlare con un muro.. va beh, l'ho pensata anche troppo.. non merita tanto tempo.. a voi la ricetta!!!



Torta di mele

TORTA DI MELE

4 mele

200 gr di farina

2 uova

1 yogurt alla vaniglia

150 gr di zucchero

8 cucchiaini di olio di semi

1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti, finchè il composto risulterà chiaro e sodo. Unite lo yogurt e l'olio e amalgamate delicatamente, poi unite la farina setacciata col lievito e infine 2 mele tagliate a piccoli pezzetti. Rovesciate il composto in una teglia unta, tagliate a spicchi sottili le altre 2 mele e disponetele sull'intera superficie

sovrapponendole, cospargete con un po di zucchero semolato e cuocete in forno caldo 180° per circa 40 minuti.



TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHES

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!

Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalarmi di gel all' aloe vera!!

Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con

questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCHE

per una torta da 22 cm

2 pesche

50 gr di mandorle

100 gr di zucchero per il caramello

150 gr di albicocche

100 gr di burro

250 gr di farina autolievitante

100 gr di yogurt

1 uovo

150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggiera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.

Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.

Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti. Fate intiepidire e rovesciate la torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della fantastica
Morena

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

Che settimana infernale.. in tutti i sensi, è caldo e sinceramente ci voleva, almeno sembra estate, siamo a fine giugno e son stata in spiaggia 3volte, cosa che solitamente di questi giorni ero già bella abbronzata!! al lavoro, abbiamo delle consegne e naturalmente siamo di corsa.. poi arriva la sera e si va in piscina, si alla fine rilassa fa sicuramente bene ma il nostro istruttore che non ha ancora capito che non dobbiamo partecipare alle olimpiadi.. che faticate!!!

Vi propongo una torta fatta prendendo spunto da varie ricette, ho fatto un mix, aggiustato le dosi ed eccola.. mi vien da dire che ha una consistenza "friabile", leggera, si scioglie decisamente in bocca!



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCHE

per una teglia 20×20

200 gr di albicocche

1 cucchiaio di zucchero

per la torta

2 uova

125 gr di burro

200 gr di farina autolievitante

125 gr di yogurt bianco intero

125 gr di zucchero

2-3 cucchiaini di zucchero di canna

8 albicocche per decorare

mandorle a lamelle

Tagliate a pezzetti le albicocche e mettetele in una casseruola, lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Nella planetaria montate leggermente le uova con lo zucchero unite il burro ammorbidito a pezzetti, continuare a montare finchè si sarà formato un composto omogeneo, unire lo yogurt e infine la farina setacciata mescolando delicatamente.

Imburrate un tortiera e versate sul fondo la metà del composto, sopra cospargete in uno strato uniforme, il composto di albicocche, ricoprire con il restante composto e posizionate le albicocche tagliate a metà, cospargete con dello zucchero di canna e delle mandorle a lamelle, cuocete a 180° con forno statico per circa 45 minuti.



con questa ricetta avrei partecipato al contest di Morena ma questo mese sono dalla parte della giuria assieme alla carinissima Yrma, mancano pochi giorni alla fine del contest quindi correte ai fornelli!!!

CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..

Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la presenza con queste popolazioni!!!

Stamattina il terremoto ha "tirato" qui a Ravenna, in mare, ma io non l'ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!

Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo "strana", beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!

Tanti anni fa qui da noi andava "di moda" al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtoppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!

Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticciere durante un corso.

Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po asciugate e sanno di vecchio... bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh... qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!

Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaino di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)



CIAMBELLA ALLE CAROTE

220 gr di carote
170 gr di farina
30 gr di fecola
170 gr di zucchero
70 gr di nocciole
3 uova
1 bustina di lievito
60 ml di olio di semi
60 ml di succo d'arancia
70 gr di cioccolato fondente al 72%
35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito.

Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l'olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.

Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l'acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!

PS. poi *lui* l'ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO

CUBETTI ALLE BABANE E COCCO

Sul bellissimo blog della signorina PICI E CASTAGNE ho visto degli invitanti muffin alle banane, allora nella mia testa si è insediato il pensiero di questo frutto, guarda caso in dispensa ce ne sono giusto 3 che sono sulla via del tramonto.. mi è saltato alla mente un dolce che ho visto tante volte sfogliando le mie dispense fatte di fogli strappati dalle varie riviste e tutti catalogati per categorie, nella categoria torte alla frutta e cocco c'è la ricetta di questi cubetti, l'ho leggermente modificata ed eccovi la ricetta. E' ottima per la merenda e ha un'odore un po esotico!!!



CUBETTI ALLE BANANE E COCCO

per una teglia 26x18

per la base

120 gr di zucchero semolato

80 gr di burro

150 gr di farina

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

per la crema

2 uova

90 gr di farina di cocco

60 gr di zucchero semolato

rum

2 banane+per decorare
1/2 limone
cannella
zucchero a velo

Per la base, montate il burro assieme allo zucchero fino a formare un composto spumoso, unire l'uovo e quando sarà amalgamato, la farina setacciata col lievito e il sale, ricoprire una teglia con carta forno e stendere subito la frolla per coprire tutto il fondo, io l'ho stesa con le mani direttamente dentro la teglia senza lasciare bordi. Mettete in freezer per 15 minuti, accendete il forno a 180° statico e cuocete 20 minuti.

Nel frattempo affettate le banane e bagnatele col succo del limone e spolveratele con la cannella.

Per la crema mescolate le uova con lo zucchero, unire la farina di cocco e un cucchiaino di rum.

Distribuite uniformemente le banane sulla frolla e sopra mettete la crema, livellatela e cuocete 25-30 minuti a 180°. Tagliate a cubetti spolverizzate con zucchero a velo e a piacere decorate con pezzi di banana.

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

Allora.. domani è il 28 aprile... benissimo.. ultimo giorno per partecipare all' MTC.. e mi viene quasi da dire.. per fortuna, per voi.. altrimenti io vado avanti a frangipane, ho appena comprato 1 kg di farina di mandorle.. avrò qualche problema??!?! no va beh.. comunque la uso spesso quindi non è grave!!!

La lista delle ricette arrivate a MENU TURISTICO sono un'infinità e tutte davvero interessanti.. ma come farà Ambra a sceglierne una sola?!?!? mamma mia che lavorone!!! Volevo cogliere l'occasione per far tanti complimenti a tutte le partecipanti e alle fantastiche Alessandra e Daniela che trovano pure il tempo di commentarle tutte!!

Se non l'aveste ancora capito sono pronta per lasciarvi la mia

quarta e decisamente ultima frangipane... spero che per partecipare vada bene perchè è una versione un po'.. un po' destrutturata!!

Questa ricetta è davvero rapida.. per chiudere in semplicità il mio poker!!!

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

4 fette grosse di ananas

1 cucchiaino di zucchero

cannella in polvere

per la sablè-crumble

100 gr di farina

60 gr di zucchero

60 gr di burro

zenzero in polvere

per la frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

Tagliate l'ananas a piccoli cubetti spolverate con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella.

Per la sablè, in una ciotola mettete lo zucchero, la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zenzero in polvere, lavorate con la punta delle dita finchè gli ingredienti saranno amalgamati.

Per il frangipane montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

In una teglia mettete l'ananas disponete sopra in modo uniforme la crema frangipane, potete usare una sac a poche per avere una distribuzione migliore, sopra ad essa mettete la vostra sablè "sbricciolata", potete usare uno schiaccia patate.

Cuocete 30 minuti a 180°, è ottimo tiepido servito con gelato alla crema o anche al cocco!!



e per l'ultima volta.. ,questo mese, partecipo al contest di MTC di aprile

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!

E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro... si perchè la pizza la vuole fare lei :-((

Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo e altro.. giusto??!!!?

Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!
Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

**TORTINE FONDENTI CON
CREMA AL COCCO E BANANE**

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

**Ingredienti per 8 tortine
per la base**

100 gr di cioccolato fondente
100 gr di burro
2 uova
2 tuorli

100gr di zucchero di canna
50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais
330 ml di latte
40 gr zucchero di canna
65 gr di farina di cocco
10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane
zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superice sono pronti.

Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolando finché la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cimescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finché si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po' dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiari di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



ombelicodivenere.blogspot.com