

TORTA SEMI INTEGRALE ALLE MELE CON SALSA MOU E NOCI

La **torta di mele** è davvero un grande classico, piace a tutti e ognuno ha la sua ricetta personale, quella preferita, quella dei ricordi, quella della mamma... La mia versione è semi integrale con una base piuttosto classica alla quale ho aggiunto una salsa al mou e noci. Naturalmente ho abbassato la quantità di zucchero grazie alla presenza della salsa e a mio avviso è giusta.

La quantità di salsa è leggermente abbondante rispetto a quella che potete usare ma... potete anche metterla tutta.



Lombello di Venere

TORTA DI MELE CON SALSA MOU E NOCI



- **Per la torta di mele**
- 200 g di farina tipo 2
- 120 g di zucchero di canna
- 125 g di yogurt bianco senza zucchero
- 60 g di olio di riso o semi
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 +1/2 mela*
- 1 spicchio di limone
- **Per la salsa mou**
- 125 g di panna fresca
- 30 g di burro
- 165 g di zucchero di canna chiaro
- 20 g di acqua
- 1/2 cucchiaino raso di sale fino
- **Per completare**
- 8 noci
- 1 +1/2 mela*
- * io due pink lady e due renette

1. Per prima cosa preparate la salsa mou, meglio se il giorno prima.
2. Frullate lo zucchero di canna in modo che risulti il più fine possibile.
3. Metterlo in un pentolino piccolo antiaderente e dai bordi alti, aggiungete l'acqua e fatela assorbire mescolando con un cucchiaio.

4. Mettete sul fornello e lasciate la fiamma bassa.
5. Non mescolate con il cucchiaino ma muovete il tegamino tenendolo per il manico.
6. Il composto prima diventerà gonfio e si creerà una schiuma corposa, dopodiché si asciugherà diventando piuttosto secco. Dopo circa 20-25 minuti dai bordi inizierete ad intravedere il liquido del caramello, fate ruotare il tegamino e solo se necessario mescolate con un cucchiaino di plastica e schiacciate i grumi che si formeranno con il suo dorso, i grumi dovranno essere morbidi.
7. Quando il caramello sarà liquido e lucido unite qualche pezzetto di burro e mescolate, fate attenzione che sfrigolerà e schizzerà.
8. Aggiungete il rimanente burro e mescolate velocemente.
9. Aggiungete la panna calda ed il sale fino, mescolate con una frusta finché tutto sarà ben amalgamato poi fate sobbollire piano per 20 minuti.
10. Togliete dal fuoco e versate la crema mou, che sarà piuttosto liquida, nei vasetti o in questo caso in una ciotola.
11. Per la torta, sbucciate 2 mele e mezzo e tagliatele a pezzetti, metteteli in una ciotola e spruzzate con il succo di limone, mescolate.
12. Sbattete le uova assieme allo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
13. Unite l'olio e lo yogurt, mescolate piano per farli assorbire.
14. Unite la farina ed il lievito setacciati e mescolate, unite infine le mele a pezzetti.
15. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa mou e mescolate.
16. Ungete con un velo di olio una teglia a cerniera da 22 cm di diametro.
17. Versate metà dell'impasto e disponete la salsa mou a cucchiainate sparse, coprite con il rimanente impasto.
18. Tagliate a fette spesse le mele rimaste, disponetele

sulla torta e completate con altra salsa mou.

19. A piacere cospargete con altri gherigli di noci.
20. Cuocete a 180°C per circa 45-50 minuti, fate la prova stecchino, la consistenza della torta rimane un po' umida.
21. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di sformare e servire la torta.



Complais di Venere




Amplio di Venere




Cantina di Venere




Cantieri di Venere



Lamblio di Venere



Lambiccò di Venere



L'ambrosia di Venere

CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME

Qualcuno di voi avrà già visto il nuovo numero di Tate&More, questo mese ci sono diverse mie ricette, vi lascio le foto per invogliare, chi di voi ancora non l'avesse fatto, ad andare a sfogliare la rivista.

In fondo vi lascio la ricetta di una cheesecake, che troverete all'interno. A mio parere è riuscita molto bene, almeno per me che amo il caffè... e la cheesecake!! Buona visione e tanti auguri a tutte voi splendide blog-mamme!!

**CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO
CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

[clicca sulla foto per vedere la ricetta](#)



ombel icodivener e.blogspot .it

INSALATA DI GAMBERI IN VERDE



INVOLTINI DI SOGLIOLA E SPINACI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



INSALATA DI POLLO PERE E CAPRINO CON SALSA DI SENAPE E NOCI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombelicodivenere.blogspot.it

CHEESECAKE STRACCIATELLA ALLA BANANA E SALSA DI FRAGOLE

clicca sulla foto per vedere la ricetta



**CHEESECAKE AL
CARAMELLO E CAFFE'**

per la base

200 gr i biscotti digestive

110 gr di burro

per la crema

120 gr di zucchero

320 ml di latte fresco

25 gr di maizena

250 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

8 gr di colla di pesce

per il caramello al caffè

50 gr di zucchero

1 tazzina di caffè espresso

2 gr di caffè liofilizzato

per decorare

30 gr di granella di nocciole circa

20 chicchi di caffè ricoperti al cioccolato

Sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e unitelo ai biscotti ben frullati, amalgamate tutto. Foderate con carta forno, che avrete bagnato ben strizzato e asciugato, una teglia apribile di 26 cm (se volete una torta più alta usate uno stampo da 22 cm), mettete i biscotti sul fondo e stendeteli uniformemente schiacciando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigorifero a rassodare. In una padella dai bordi alti, mettete i 120 gr di zucchero e fatelo caramellare, unite il latte bollente, fate attenzione perchè schizzerà, fate sciogliere tutto il caramello continuando a mescolare. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In un padellino mettete la maizena, iniziate ad unire poco latte caramellato alla volta sempre mescolando con la frusta, quando l'avrete aggiunto tutto mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, strizzate bene la colla di pesce ed unitela alla crema, fatela sciogliere bene e lasciate intiepidire. Aggiungete il philadelphia alla crema amalgamando bene con una frusta per togliere tutti i grumi, montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Tenete da parte 5 cucchiaini di crema e il resto versatela nello stampo sopra ai biscotti.

Fate scaldare il caffè e scioglietevi quello liofilizzato.

In una padella dai bordi alti mettete ora a caramellare i 50 gr di zucchero, unitevi il caffè bollente e fate sciogliere tutto, alla fine unite la crema che avevate tenuto da parte e amalgamatela bene. Mettetela la crema di caffè a cucchiainate sulla torta e distribuitela su tutta la superficie creando disegni astratti con un cucchiaino.

Una volata sormata la cheesecake guarnitela su tutto il bordo con della granella di nocciola e decorate con dei chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



ombeliodivenero.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Taste & More
magazine

www.tastandmore.it

Maggio-Giugno 2013 | N° 3

clic sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

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!!