

SALAME DI CIOCCOLATO CON CREMA SPALMABILE E COCCO

Esiste un dolce a cui i bambini non possono resistere? Di sicuro quando si parla di cioccolato la maggior parte di loro sarebbe disposto a navigarvi dentro. Ed in modo particolare quando si parla di salame di cioccolato è difficile che a qualcuno non piaccia, così dolce, che si scioglie in bocca, che si mangia con le mani e ti lascia le dita sporche costringendoti a leccarle godendoti così anche un ultimo momento di piacere. Proprio ai bambini voglio dedicare la mia ricetta di oggi, ai bambini che hanno bisogno della nostra solidarietà e sostegno.

Sono stata contattata per un'iniziativa solidale di INTERSOS che si propone tramite l'acquisto di cioccolata solidale, di sostenere dei progetti di protezione e assistenza dei bambini a rischio in aree di conflitto come l'Iraq, il

Sud Sudan e la Repubblica Centrafricana.

Potete trovare maggiori informazioni sull'iniziativa sul sito di INTERSOS e sulla cioccolata solidale biologica qui! Provatela, è buona, sana ed equosolidale!



**SALAME DI CIOCCOLATO
CON CREMA SPALMABILE E COCCO**

150 g di biscotti secchi
80 g di crema con nocciole e granella di nocciole
30 g di burro fuso
25 g di latte intero
20 g di farina di cocco
5 g di cacao amaro
2 cucchiaini di marsala all'uovo
farina di cocco qb

In una ciotola mettete la crema con nocciole, il latte, il burro fuso tiepido ed il marsala, amalgamate tutto. Tritate grossolanamente i biscotti ed uniteli alla crema di cioccolato assieme al cacao e la farina di cocco. Formate un cilindro ben stretto di circa 18/20 centimetri, passatelo nella farina di cocco, possibilmente dalla grana grossa ed avvolgetelo in un foglio di alluminio. Lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 3/4 ore.

l'ombelico di Venere





Lombelico di Venere



STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era

successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



**STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00

100 g di acqua

tè verde del Paradiso

1 cucchiaino di olio di semi

un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti

320 g di pera al netto degli scarti

40 g di zucchero di canna

30 g di ananas candito

20 g di zenzero candito

30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d'arancia
tè verde del Paradiso



ombelicodivenere.blogspot.it

Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50x50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.

Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta aiutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.

Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.

Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di febbraio



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 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di rum 250 gr di panna

1 cucchiaio di zucchero a velo 1/2 cucchiaio 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



PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte

e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!

PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia
dalla ricetta di Eleonora
250 gr di farina 0
1 uovo
50 gr di zucchero

10 gr di lievito di birra
62 ml di acqua
62 ml di olio evo
5 gr di sale
1 tuorlo
1 cucchiaino d'acqua
confettura di pere limone e cannella
arance candite
cioccolato fondente di Modica agli agrumi
semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:

Prima di tutto e importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l'olio e per ultimo l'uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l'impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l'impasto e tagliarlo in tre parti.

Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.

In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaino di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre