

MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET
per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panna ed unitela alla crema di limone.

Pulite, mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiaini di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia





con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE

PANCAKE

Io vado matta per le ciliegie... per me è un sacrilegio che non ci siano questi dolci e succulenti piccoli gioielli tutto l'anno.. ma perchè non sono come le mele?!?!? va beh... allora devo fare assolutamente il pieno per l'inverno!!! ;-))))))

Quando ero piccola i miei avevano un'albero di ciliegie marasche.. non ho ancora capito perchè era lì.. forse per far compagnia al pozzo, nessuno le mangiava tanto erano cattive.. capitava però che io ero tanto impaziente di mangiare le ciliegie, quelle buone, che son arrivata a svuotare l'albero di marasche ancora verdine pur di sapere che stavo mangiando una ciliegia.. 0.0 non mi ricordo nemmeno se erano decenti o schifose come da mature.. comunque, quando maturavano, se ne arrivava qualcuna salva.. io vedevo queste bigliette rosse sull'albero e una all'anno la dovevo mangiare.. forse speravo che si fossero addolcite col tempo!!!

Ho tanti episodi così, di quando ero piccola però... ero tremenda.. ogni volta che mia mamma montava gli albumi io dovevo assaggiarli perchè per me era panna, lei mi diceva

“sono cattivi, non ti piacciono” ma io no.. come per le ciliegie speravo che l’albume fosse diventato buono.. o forse che si fosse trasformato in panna.. continuavo a mangiare cose che non mi piacevano nella speranza che cambiassero, anche con lo yogurt facevo così.. non mi piaceva e io gli aggiungevo del latte.. chissà cosa mi diceva la testa!!!

Comunque che le ciliegie siano in assoluto il mio frutto preferito è assodato!!!

Quando lavoravo in Emilia, Cavezzo, mi femavo sempre dal contadino che aveva delle ciliegie enormi e dolcissime, dopo le prime volte ho capito che mezzo chilo era poco perchè durante il viaggio per tornare a casa le mangiavo come pop corn e le finivo 0.0... così o le mettevo nel bagagliaio, benedetta volontà, o semplicemente ne compravo di più!!!

Qualche settimana fa con l’arrivo di questo frutto, ho preparato questa fantastica colazione, e da vera fan U.S.A. ho usato una ricetta col latticello che li rende sofficissimi.. la ricetta l’ho presa da questo magnifico sito <http://www.joyofbaking.com/>



PANCAKE ALLE FRAGOLE E CILIEGIE
per circa 8 pancake

130 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/4 di cucchiaino di sale
30 gr di zucchero
1 uovo grande
240 ml di latticello
40 gr di burro

10-12 ciliegie
5-6 fragole
1 cucchiaino di zucchero

In una ciotola raccogliete tutti gli ingredienti secchi, farina setacciata, zucchero, lievito, bicarbonato e sale.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo, unite il latticello e il burro fuso, versate ora sul composto di farina e con la frusta amalgamate ma senza lavorare troppo, devono rimanere dei grumi che si dissolveranno da soli. Se mescolate troppo rischiate di ottenere dei pancake duri!!

Ungete pochissimo una padella e fate scaldare, riempite 3/4 di un mestolo e versate la pastella in padella, ora dovete regolarvi con la temperatura, non tenetela troppo alta altrimenti i pancake si bruciano sotto e rimangono crudi sopra rendendo praticamente impossibile girarli. Io ho fatto così, ho tenuto la temperatura abbastanza bassa e una volta versata la pastella ho messo il coperchio, in questo modo col calore la pasta sopra si rassoderà e si gireranno alla perfezione!!!

Nel frattempo lavate le fragole e le ciliegie denocciolate le ultime e mettete tutto in una padella con un cucchiaino di zucchero, lasciate sciogliere lo zucchero mescolando e tenete da parte.

Lasciate intiepidire i pancake, sovrapponeteli e versateci sopra la frutta con il suo succo!!!





con questa ricetta partecipo al contest di LA ERIKA IN CUCINA

e di ALE'S KITCHEN-ROSSOPOMODORO e
LE CHATEAU DES GOURMANDISES

Inoltre volevo ringraziare la magnifica SABRINA per avermi recentemente donato questo premio... grazie cara... e non sei per niente noiosa.. anzi!!!

BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA

CARAMELLATE

Eccomi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino... bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo... a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!

La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.



BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

1 uovo
15 gr di pecorino
50 ml di panna
per le cialde al pecorino
40 gr di pecorino
mandorle a scaglie
rosmarino tritato
fragole
aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaio di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.

Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e metteteli in una teglia con dell'acqua.

Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.

Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po' raffreddare in modo che rapprendano.

Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!

grazie mille cara molto, molto apprezzato

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI

ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

PICCOLA GAFFE... SONO IN RITARDO!!!!

Questo mese me la sono dormita... ma nel vero senso della parola.. è si, si vede che ho più sonno del mio solito... sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c'è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la "vecchiaia" ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende... poi... mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io... così per solidarietà!!!

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE per circa 16 crescioni piccoli

per l'impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose*

1/2 cucchiaino di sale

6 gr di lievito per dolci

1 cucchiaino di strutto

1 cucchiaino di miele alla fragola

per la confettura
500 gr di fragole
200 gr di zucchero
scorza di 1/2 limone grattugiata
30 gr di petali di rose non trattate
*acqua bollente
petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in infusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.

Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finché si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.

ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.

Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.

Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.



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.. cavoliiii 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 accontenteremo 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 mescolato 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 po' con le fruste elettriche, unite il latte condensato un po' per volta, infatti non è detto che vi serva tutto, dipende dal mascarpone, comunque dovete regolarvi con la consistenza perché 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 po' 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, imbevete 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.

BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

Inaspettatamente oggi c'è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com'è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!?!?!? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i bambini!!!

Ho un piccolo "problema", ho un fidanzato che non è un essere umano ma un'aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c'era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihhi...



BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE
da una ricetta di Giovanni Pina
per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro
65 gr di zucchero a velo
10 gr di latte in polvere
4 gr di miele d'acacia
60 gr di tuorlo
115 gr di farina
35 gr di fecola
5 gr di lievito in polvere
15 gr di farina di mandorle
125 gr di mirtilli
4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare, iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.

Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiari prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia. Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.



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 incasinararmi.. 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 cioccolata 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 pasticceria 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 ovetti di cioccolato!!!



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.

