

FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA

Io non ho figli quindi non so cosa voglia dire prepararli la merenda ma in compenso ho il mio "bimbone" che appena torna dal lavoro si mangerebbe un bue.. magari con sopra un po di nutella!! solitamente non riesco a prepararli gran che visto che arrivo a casa con lui.. sabato però lui ha lavorato quindi al ritorno gli ho fatto trovare pronta la merenda..

FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA e FRAPPE' COCCO E FRAGOLE

4 fette di pan bauletto

1 uovo

60 ml di latte

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina di cocco

cannella

burro

1 kiwi

Per il frappè

fragole

300 gr di gelato al cocco

Sbattete un uovo con 1 cucchiaino di zucchero, il latte e la cannella. In una padella sciogliete 10 gr di burro, imbevete il pane nel composto di uovo da entrambe le parti e mettere a cuocere in padella. In un'altra padellina fate sciogliere una noce di burro con un cucchiaino di zucchero, quando lo zucchero si sarà sciolto, e si sarà leggermente imbiondito, unite le fragole e il kiwi tagliati a pezzi, mescolate un paio di volte e unite due cucchiaini di acqua lasciate andare qualche minuto finchè l'acqua si sarà asciugata. In un piatto mettete una fetta di toast posizionate la frutta e sopra l'altra fetta di toast, sopra versate un po di sciroppo di frutta che sarà rimasto in padella.

Da bere, per rimanere in tema, ho preparato un frappè, ho frullato con il mixer ad immersione il gelato al cocco assieme a qualche fragola.



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!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm
180 gr di fragole
2 mele pink lady
2 cucchiaini di miele alla mela verde
zenzero candito
120 gr di farina per dolci
80 gr di zucchero di canna
80 gr di burro
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli
55 gr di zucchero
150 ml latte intero
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena

si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccerà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.



TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

Avevo voglia di una torta da colazione, non con la frolla ma qualcosa di soffice, una coccola per iniziare bene la giornata, di quelle torte così buone che non smetteresti mai di mangiarne, ci volevo il cioccolato ma senza troppe mousse elaborate, senza panna, ci volevo un tocco di freschezza... quante cose che volevo!!!

Ma pensa, pensa ho collegato un paio di ricordi, una sbirciatina alla dispensa ed ecco elaborata la mia torta al cioccolato dal cuore cremoso.. con un leggero sentore di fragola!!! e si perchè nella dispensa ho trovato un delizioso e profumatissimo miele alla fragola che avevo comprato ad una festa di paese e ho deciso di sostituirlo allo zucchero, l'interno invece proviene da una crema della fantastica **Pinella**, circa un paio d'anni fa ho fatto la sua crostata e mi è sembrata, come intitola lei il post, "il dolce più buono che..."

Poi vado a fare la spesa e trovo le fragole.. origine Italia.. ok posso comprarle ci stanno!!

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

(per una ciambella da 20 cm)

3 uova

80 gr di miele alla fragola

130 gr di burro

100 gr di farina (per torte soffici)

45 gr di cioccolato fondente

10 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

per la crema

50 gr di zucchero semolato

50 gr di cioccolato fondente

25 gr di farina

15 gr di burro

250 ml di latte

glassa

70 gr di cioccolato fondente

5 gr di burro

2 cucchiaini di miele alla fragola 3-4 fragole per decorare
Prima di tutto preparate la crema, mettere a scaldare il latte, in una casseruola unite farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato, quando il latte è caldo unirlo al composto mescolate velocemente e rimettete sul fuoco finchè la crema si addensa sempre mescolando, togliete dal fuoco e unite il burro freddo a pezzetti, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare.

Per la torta, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, in una ciotola montate il burro con il miele poi unite i tuorli e incorporate perfettamente, ora unite farina cacao e lievito setacciati, mescolate bene e unite il cioccolato fondente freddo. Montate gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Prendete uno stampo per ciambella e ungetelo bene con il burro poi versate quasi tutto l'impasto e con un cucchiaio scavate una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi andrete ad inserire. Naturalmente l'impasto che togliete per formare l'incavo lo tenete da parte per poi coprire la crema, cercate di mettere l'impasto in modo omogeneo perchè poi farete fatica a spalmarlo visto che sotto c'è la crema.

Mettete a cuocere con forno statico per circa 35 min a 160°

Lasciate raffreddare prima di sformare la vostra ciambella.

Per la glassa, fate sciogliere il cioccolato fondente poi unire il miele e il burro, versatela subito sulla ciambella perchè quando raffredda si addensa.

