TORTA CIOCCOLATO E CAFFE’

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!
Per la crema al caffè ho preso isirazione da una preaparazione di questo dolce!**Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!

TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFE'

per una torta da 22 cm

200 g di latticello
170 g di farina 0
150 g di zucchero semolato
110 g di burro
60 g di fecola di patate
50 g di cioccolato fondente
30 g di cacao amaro
10 g di miele d'acacia
3 uova
1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiai di rum

per la crema

250 g di mascarpone
250 g di panna fresca
120 g di zucchero
50 g di caffè
3 tuorli
5 g di caffè solubile
4 g di colla di pesce

per decorare

150 g di panna fresca
1 cucchiaio di cacao amaro
1 cucchiaio di zucchero a velo
15/16 dragèes

Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mecolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammollare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.
In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragèes! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz’ora prima di servire.

ombelicodivenere.blogspot.it

CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

Ma voi vi ricordate quando eravate piccoli?!! io ho pochi ricordi ma quelli che ho sono molto chiari, ricordo di un giorno, avrò avuto 4-5 anni, avevo una gonna rossa a balze e una maglietta bianca fatta ai ferri, i capelli legati e mi nascondevo dietro a delle colonne perchè non volevo essere fotografata, ero arrabbiata e col muso lungo.. odiavo le foto,

ne ho una marea dove sto correndo furiosa incontro al fotografo urlando con le braccia in alto e i pugni chiusi, nella speranza di arrivare in tempo per fermare lo scatto, come cambiano le cose, i gusti, le passioni.. una però non mi è passata, quella di calimero!!
Ricordo che da piccola lo adoravo ed era molto “di moda” ai tempi, non so chi mi avevesse regalato un suo peluche ma ho stampato nella mente la scena in cui entro nell’atrio dell’asilo, che allora mi sembrava immenso, e tutti i bimbi mi corsero incontro invidiosi del mio nuovo amico e io ero orgogliosissima di averlo tutto per me, ricordo bene quella sensazione!!
Beh.. anche qui ho trovato il mio calimero, e chi non la conosce la nostra Fede!?!?, i suoi post sono sempre coinvolgenti e le sue ricette una vera garanzia!
Mi son trovata il frigo pieno di avanzi da terminare e mezzo barattolo di latticello, ricordo una sua ciambella che mi aveva colpito, ho dovuto modificarla per esigenze di smaltire formaggi vari e non ho messo gli amaretti perchè qui non vanno molto… Comunque la ciambella è risultata buonissima, soffice e delicata!! Ho aumentato le dosi per terminare i miei avanzi e ho aggiunto un pò di burro per equilibrare le quantità, ne ho ricavato due ciambelle da 18 cm ma con queste dosi potete anche farne una sola da 28 cm.

CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

per due teglie da 18 cm
190 gr di farina 00
150 gr di fecola di patate
110 gr di farina di cocco
250 gr di zucchero di canna
3 uova
100 gr di robiola
100 gr di mascarpone
100 gr di burro
250 gr di latticello*
1+1/2 bustina di lievito

60 gr di lamponi circa**
scorza di 1 limone bio
pizzico di sale

*potete sostituire il latticello con 125 di yogurt bianco magro miscelati a 125 di latte fresco, oppure potete farvelo da soli, vedete come fare qui

**Potete sostituire i lamponi con dei mirtilli o delle fragole, fare un mix o non mettere niente.

Lavorate una decina di minuti le uova con lo zucchero fino a renderele gonfie e piuttosto sode.
Lavorate assieme i formaggi con il latticello e il burro fuso e raffreddato.

Setacciate assieme farina, fecola, lievito e sale, unitevi poi la farina di cocco.
Incorporate delicatamente le uova al mix di formaggi unite la scorza grattugiata del limone e le farine, mescolate molto bene, infarinate appena i lamponi e aggiungeteli all'impasto.
Imburrate lo stampo da ciambella e versatevi l'impasto.
Cuocete circa 40 minuti a 180°, se fate due ciambelle piccole cuocete circa 30 minuti, ma fate la prova stecchino.

con questa ricetta aprtecipo al contest di Simona

PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO

Stasera ho deciso di pubblicare questo plumcake che ho fatto la scorsa settimana perchè son sicurissima piacerebbe tanto ad Angela, una mia carissima amica che vive a Cavezzo e che ora dal suo appartamento si è dovuta trasferire in una tenda in mezzo ai campi nelle terre della famiglia del suo ragazzo.. la sento praticamente tutti i giorni e le sento dire cose che mi mettono un'immensa tristezza e io l'unica cosa che posso fare è invitarla a tempo indeterminato a casa mia, giustamente però hanno i parenti li e non se la sentono di lasciarli!!
"mi sa che ieri ti ho impressionato coi miei versi, ma sai 30 secondi di scossa, non capivo più niente, non stavo in piedi…"
" Tizi ti ricordi dove andavamo a prendere il gelato a pranzo??.. non c'è più niente"
"Tizi.. Cavezzo non lo riconosceresti più.. non c'è più niente"
"..non so cosa faremo ma non voglio più tornare nel mio appartamento, quella parte della mia vita è finita.."
Il loro appartamento non ha subito danni è agibile ma capisco la paura, essendo al terzo piano poi!! Io li ci sono stata innumerevoli volte, ho pranzato da lei quasi sempre, ho anche dormito li una sera che c'era la neve e non potevo tornare a ravenna, con la loro gattina che per tutta la notte mi ha fissato perchè vedeva questa "estranea" e non capiva cosa

facessi li!! Dopo la prima scossa erano tornati ad una semi normalità, dormivano in casa ed avevano ricominciato il lavoro ma ora la situazione è stravolta!!

PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO

per uno stampo da 25 cm
170 gr di farina autolievitante
150 gr di zucchero
2 uova
80 gr di maizena
30 ml di succo di cedro
30 ml di olio di semi
125 gr di latticello
buccia grattugiata di cedro circa 8-10 gr

per la glassa
succo di cedro
100 gr di zucchero a velo
zeste di cedro

Montate le uova con lo zucchero finchè non si creerà un composto gonfio, unite la farina e la maizena setacciate. Spremete il succo di cedro ed unitelo al composto assieme all'olio al latticello e alla buccia grattugiata del cedro. Ungete uno stampo da plumcake, rovesciateci dentro l'impasto e cuocete 35 minuti a 180° in forno statico. Sfornate il dolce e lasciate raffreddare.
Preparate la glassa unendo un pò di succo di cedro allo zucchero a velo, deve avere una consistenza fluida ma non troppo liquida.

Decorate con le zeste di cedro prima che la glassa solidifichi.

Con questa ricetta partecipo al contest di
LA ERIKA IN CUCINA