

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno... come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia... no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa **ciambella**. Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO
RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI
FOCACCIA DOLCE AI FICHI



**CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA
MANDORLE E FICHI**



- 4 uova
 - 200 g di panna fresca
 - 70 g di olio di riso
 - 170 g di zucchero di canna
 - 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
 - 250 g di farina 00
 - 50 g di fecola di patate
 - 50 g di mandorle con la buccia
 - 1 bustina di lievito
 - scorza di 1 limone bio
 - 10 fichi freschi
 - 50 g di latte di mandorle pugliese*
 - 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo**)
 - *in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
 - **in alternativa zenzero fresco grattugiato
 - Per la glassa
 - 100 g di zucchero a velo
 - 1 cucchiaio di succo di limone
1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l'olio di riso, il latte di mandorle o l'aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattugiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
 2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d'olio.

3. Versate una parte d'impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.



Lombello di Venere





L'ambasciata di Venezia

PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l'estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest'estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c'è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.



PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO



- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiaino di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po' le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all'interno con il ripieno rivolto verso l'alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all'interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa



cocotte LE

CREUSET











GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent'anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l'uso di uova crude compreso anche l'albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore "antico" ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo "le regole". Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.



**GELATO AL CROCCANTE PASSITO E
ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA**

GELATIERA



- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti i grumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto raggiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a “tremare” subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l’operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l’alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l’alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell’alcol è comunque appena percettibile.





MINI PIE ALLE MANDORLE E ALBICOCCHE

Finalmente quest'anno il magnifico albero di albicocche nel giardino dei miei genitori ha deciso di rifare i suoi frutti, visto che gli ultimi anni ha scioperato. Sono albicocche tardive e quindi saranno mature ad agosto ma non vedo l'ora perché sono di una qualità deliziosa, sode e dolcissime perfette per preparare un'ottima confettura e per farle sciropate come questa che preparai proprio con loro, (foto oscene a parte la confettura era deliziosa)

Ma.. qui mica possiamo aspettare agosto per gustarci questo frutto delizioso e preparare i nostri dolci.. quindi procuratevi delle belle albicocche polpose e mature e mettetevi all'opera.

Per realizzare questa ricetta ho utilizzato lo stampo per 12 biscotti di LE CREUSET che, oltre per i biscotti è perfetto per realizzare delle mini pie come le mie o delle piccole crostatine.. magari anche per delle mini tortine!!



**MINI PIE ALLE MANDORLE
E ALBICOCHE**
per 12 mini tarte

Per la pasta
200 g di farina tipol
60 g di mandorle con la buccia

85 g di zucchero di canna
90 g di burro
1 tuorlo
scorza di 1 limone
succo di 1/3 di limone
Per la composta di albicocche*
300 g di albicocche mature
90 g di zucchero di canna
10 g di farina 00
1 cucchiaio di succo di limone

*potete sostituire le albicocche con delle pesche o prugne mature, se preferite potete usare della confettura già pronta.



Per la composta, lavate le albicocche ed eliminate il nocciolo. Senza sbuciarle tagliatele a piccoli pezzi, mettetele in una padella antiaderente assieme allo zucchero ed il succo di limone. Fate cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa, trasferite in una ciotola, lasciate intiepidire ed unite la farina a pioggia mescolando per non formare grumi. Lasciate completamente raffreddare e trasferite in frigorifero

per una notte. La farina aiuta ad assorbire il liquido della composta, se usate una confettura non è necessaria.

Per la pasta, frullate lo zucchero di canna fino a renderlo molto fine. Frullate poi le mandorle fini ma non a farina. Riunite tutti gli ingredienti per la pasta e lavorateli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per un'ora. Riprendetela e stendetela sottile 3-4 millimetri, tagliate dei cerchi di 8 centimetri di diametro ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET. Riempite con un cucchiaino di composta. Con la pasta rimasta tagliate dei cerchi da 7 centimetri e fate un taglio a croce al centro di ognuno. Poggiateli sulla composta e sigillate bene i bordi delle pie. Mettete lo stampo in frigorifero per un'ora poi trasferite in forno caldo 180°C e cuocete 18-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di sformare i dolcetti, fateli poi raffreddare su una gratella. Conservateli in una scatola di latta per 3-4 giorni.











BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO

Questo inverno pareva non arrivare mai, poi eccolo.. tutto d'un tratto la nebbia ha lasciato il posto alla pioggia e poi al ghiaccio. Sebbene io odi ghiaccio e freddo sono sempre stata dell'idea che ogni stagione debba seguire il suo giusto corso, ma per consolarsi dal freddo serve un bel dolcetto!! Questo brownies è veramente ottimo, l'ho fatto due volte e chi mi conosce sa che raramente ripeto una ricetta, a distanza di pochi giorni poi... Non sono una fanatica del cioccolato ma questi cubetti ricchi di frutta secca, arance caramellate e zenzero son certa vi conquisteranno.

Per realizzare il brownies ho utilizzato le mie ARANCE CAMELLATE!



**BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO
FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO**
per una torta di 20×30

3 uova
75 g di olio di semi

190 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero di canna grezzo
100 g di farina integrale
35 g di noci
35 g di nocciole
35 g di mandorle
5 fette di arancia caramellata
15 g di zenzero candito



Fate sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire. Sbattete le uova intere con lo zucchero di canna finché il composto sarà gonfio. Unite l'olio, il cioccolato tiepido e la farina integrale, mescolate bene. Mettete la frutta secca in una padella e fatela tostare qualche minuto, tritatela a grossi pezzi. Tagliate a dadini le

arance caramellate e tritate finemente lo zenzero candito. Unite tutto all'impasto e mescolate. Foderate uno stampo quadrato di 20x30 centimetri con della carta forno e versate l'impasto. Cuocete a 170°C 30 minuti. Fate la prova stecchino, deve uscire ancora non troppo asciutto.









RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi propongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, sì perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



**RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITA** per 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi
6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d'aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d'oliva

per la granella

2 pomodori secchi sott'olio 4 olive nere denocciolate

4 foglie di basilico

1 fetta biscottata

12 mandorle con la buccia

20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

cilieginì, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell'acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d'olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



BARRETTE AI CEREALI SEMI E BACCHE DI GOJI

Vi sarà capitato almeno una volta di comprare delle barrette ai cereali, quelle con i frutti di bosco, con la frutta secca, con il cioccolato.. piccoli e golosi snack che tante volte ho pensato di voler provare a realizzare. La dispensa piena di cereali pronti per essere messi alla prova ma che puntualmente rimangono lì in attesa perché qualche altro dolce più ruffiano gli ruba il posto!! Cos'è cambiato? Ho ricevuto da Melandri Gaudenzio un bel sacchettino di semi e bacche di goji che ho trovato perfetto per le mie barrette, ed ecco che non potevano più aspettare. Risultato fantastico, direi per me sopra le aspettative... mi aspettano altre versioni da provare!!!



BARRETTE AI CEREALI SEMI E BACCHE DI GOJI
per 12 barrette

60 g di super berry semi mix Melandri Gaudenzio*
70 g di fiocchi d'avena
10 g di riso soffiato
10 g di farro soffiato

25 g di corn flakes
60 g di mandorle
15 g di farina di riso
70 g di sciroppo di riso
50 g di zucchero di canna
30 g di olio di riso

*semi di girasole, semi di zucca, bacche di goji.



In un pentolino mettete lo sciroppo di riso, lo zucchero di canna e l'olio di riso, fate scaldare finché lo zucchero sarà sciolto. Fate tostare le mandorle e tritatele grossolanamente. Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate in modo che siano tutti ben amalgamati. Foderate con carta forno* una teglia rettangolare da 24×18 centimetri e stendete il composto, pressatelo molto bene con il dorso di un cucchiaio

bagnato con acqua. Cuocete in forno 160°C per 20 minuti. Togliete dal forno e aspettate che si intiepidisca ma non deve indurire troppo altrimenti non riuscirete più a tagliare le barrette. Tagliate in tre strisce che dividerete a loro volta in quattro parti.

*Bagnate, strizzate ed asciugate bene la carta forno, risulterà morbida e malleabile prendendo senza fatica la forma della teglia.







with
remove the coating by scraping or sanding.

SEALER APPLICATION

- Select and dry recommended surface.
- Apply recommended sealer.
- Dry and sand with emery paper no. 320.



TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO

Quante volte si cambia in una vita? si cambia lavoro, si cambia città, si cambiano amici, si cambiano idee, si cambiano i gusti, si cambia il nostro modo di fare, si cambia il carattere.. non si tratta di essere incoerenti, si tratta semplicemente di guardarsi attorno e cercare di plasmare il proprio mondo nel mondo migliore per noi stessi. Da ragazzina credevo fermamente nella coerenza e pensavo che significasse non cambiare mai idea, ma poi ho capito che davanti alle cose bisogna trovarcisi e valutarle sulla propria pelle e che cambiare idea molte volte è solo sintomo di maturità. Ho imparato a non dire più "io non direi mai.. io non farei mai" perché non ci si conosce mai fino in fondo e quando si scopre un lato di se che non si conosceva si rimane sorpresi, e se non ci piace magari si cerca pure di cambiarlo. Io sono in grado di riconoscere alcune cose che di me non mi piacciono e che non mi portano beneficio, piano piano ho imparato a smussarle e renderle un pochino migliori. Ultimamente sto lavorando sul nervosismo, quando non capisco certi comportamenti degli altri, quando li trovo ingiusti, ma soprattutto quando mi sento presa in giro mi si annebbia la vista e non riesco a trattenermi. Nelle ultime settimane però mi sono imposta di prendere le cose in modo molto più zen, come dico io "ho inserito la modalità zen nel mio sistema operativo" ammetto che all'80% ci riesco e sto meglio, sono più serena e tranquilla. Certo non è facile ma forse quando si arriva al limite, quando non si tollera più una situazione è più semplice perché o si rompe o si cambia qualcosa e io per ora opto per la seconda opzione!!

Una cosa che però credo di me non cambierò mai è la mia golosità, adoro i dolci soprattutto quelli cremosi e farciti,

quindi il tema mensile dell'MTC proposto dalla bravissima Caris, per me non poteva che essere fantastico. Si tratta infatti di realizzare il pan di Spagna, base fondamentale per la realizzazione di tantissime torte farcite, se volete approfondimenti molto interessanti sul tema vi consiglio di leggere il bellissimo post di Caris!! Ho immaginato mille farciture ma poi ho optato per una fresca ed aromatica. La polpa di pesche seppure in quantità ridotte, l'avevo inizialmente pensata più "sostenuta" ma in realtà non si è rassodata abbastanza ed è stata assorbita dal pan di Spagna. Seppure non fosse l'idea iniziale il risultato finale mi è piaciuto comunque per l'armonia dei sapori all'assaggio. Ho usato delle pesche sciroppate ma realizzate da me la scorsa



estate.

**TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA
E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm*

Per il pan di spagna*

160 g di uova

106 g di zucchero semolato
80 g di farina debole
27 g di fecola di patate
scorza di 1/2 limone

Per la crema

300 g di latte parzialmente scremato
75 g di latte di mandorle pugliese
60 g di maizena
120 g di zucchero semolato
180 g di panna fresca
scorza di 1/2 limone
2 cucchiaini di succo di limone
50 g di mandorle con la buccia

Per la polpa di pesche

280 g di pesche sciroppate
140 g di sciroppo delle pesche
3 g di colla di pesce**
3 cucchiaini di succo di limone
zenzero fresco

Per decorare

100 g di pesca sciroppata
40 g di mandorle con la buccia
50 g di cioccolato bianco

Per la bagna***

10 g di succo di limone filtrato
25 g di acqua
10 g di zucchero

*Rispetto alle dosi indicate da Caris ho proporzionato le quantità degli ingredienti per realizzare una torta di 22 centimetri, che viene alta circa 4,5 centimetri.

**Se desiderate una gelè più soda aumentate la quantità a 5 grammi e lasciate riposare in frigorifero dopo averla disposta sulla crema prima di inserire il successivo disco di pan di

spagna.

***La bagna va messa solo nel primo strato perché i successivi saranno bagnati dalla polpa di pesche, se invece usate una polpa più soda raddoppiate la dose ed usatela anche sul secondo disco di pan di spagna.



Per il pan di spagna, montate le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero finché saranno ben gonfie e sode ci vorranno dai 10 ai 20 minuti con la planetaria, io ho usato uova freschissime “sfornate” da un giorno e hanno impiegato poco tempo a montarsi. Setacciate la farina assieme alla fecola ed inseritela nel composto di uova mescolando lentamente con una frusta a mano. Non mescolate eccessivamente per non far prendere forza all’impasto, solo il tempo necessario per amalgamare la farina. Imburrate uno stampo a cerniera di 22 centimetri e versatevi l’impasto. Cuocete a 180°C modalità statica per circa 25 minuti, controllate la cottura con uno stuzzicadenti. Sfornate il pan di spagna e lasciatela raffreddare su di una gratella. Tagliate il pan di spagna in tre strati uguali.



Per la crema, in un tegamino mettete lo zucchero e la maizena, lavorateli con una frusta per eliminare i grumi di quest'ultima. Unite il latte caldo poco per volta continuando a mescolare, aggiungete infine il latte di mandorle e la scorza di limone grattugiata. Mettete sul fornello, mescolando

continuamente con la frusta, quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. Mettete la crema in un piatto e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto. Quando la crema sarà fredda mescolate energicamente con la frusta. Montate la panna ed unitela delicatamente. Lasciate riposare in frigorifero.

Per la polpa di pesche, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Frullate le pesche assieme allo sciroppo, il succo di limone e lo zenzero grattugiato a piacere. Strizzate la colla di pesce, mettetela in un ciotolina ed aggiungete due cucchiaini di polpa di pesca. Fate scaldare pochi secondi al microonde, mescolate bene ed aggiungete qualche altro cucchiaino di polpa, unitela poi alla rimanente.

Disponete un cerchio di pan di spagna sul fondo di un anello per torte della misura di circa 21 cm, irrorate con la bagna, mettete un terzo di crema di mandorle e cospargete con metà delle mandorle tritate grossolanamente. Proseguite con circa 1/3 di polpa di pesche, e fate un secondo strato uguale ma senza usare la bagna sul disco di pan di spagna. Terminate con l'ultimo strato di pan di spagna e la polpa rimanente. Decorate con la pesca tagliata a fette sottili e delle mandorle tritate. Lasciate riposare qualche ora in frigorifero.



Per la decorazione, fate sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria. Su un rettangolo di acetato distribuite delle mandorle tritate. Mettete il cioccolato bianco in un cono di carta forno e create delle linee verticali ed orizzontali sovrapposte, formate un rettangolo di circa 3 centimetri di larghezza per 15 di lunghezza. Lasciate rapprendere qualche minuto e arrotolate l'acetato creando una spirale, bloccatela alle estremità e mettete a rassodare in frigorifero. Cospargete i bordi della torta con la rimanente crema. Decorate con la spirale di cioccolato. Potete realizzare anche una decorazione più semplice lasciando rapprendere il rettangolo di cioccolato senza creare una spirale, spezzarlo poi in 3-4 pezzi e diponeteli al centro della torta.

Conservate in frigorifero.







Con questa ricetta aprtecipio all' MTC di aprile

