

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

Il gelato allo yogurt con more e frutto della passione è semplicissimo da realizzare anche senza gelatiera, potete variare la frutta per variegare il gelato o in sostituzione potete utilizzare della confettura già pronta.

Se vi piacciono i gelati vi propongo anche questi

Gelato al croccante, passito e zenzero

<https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplificissimo-senza-gelatiera.html>

Exotic ice cream

<https://www.ombelicodivenere.com/2016/07/exotic-ice-cream.html>

Gelato yogurt e fragola

<https://www.ombelicodivenere.com/2015/06/gelatini-yogurt-e-fragola.html>

e **altri**

<https://www.ombelicodivenere.com/category/dolci/gelati-e-sorbetti>




Lombardo di Venere

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione



- **Ingredienti per il gelato**

- 300 g di yogurt greco 0%
- 200 g di panna fresca
- 90 g di zucchero
- 30 g di glucosio
- 2 g di farina di semi di carrube
- **Ingredienti per la composta di more**

- 300 g di more
- 60 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- **Ingredienti per la composta di frutto della passione**
- 120 g di polpa di frutti della passione maturi (circa 5)
- 20 g di zucchero di canna
- 10 g di glucosio

1. Per il gelato, in un tegamino mettete lo zucchero ed il glucosio con 100 grammi di panna fate scaldare finché lo zucchero sarà sciolto, aggiungete la farina di semi di carrube, mescolate e fate raffreddare. Aggiungete lo yogurt e la panna rimasta montata, mescolate e mettete tutto in un contenitore di alluminio, ponete in freezer e ogni 45 minuti circa mescolate velocemente con una frusta in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. Ripetete questa operazione 3/4 volte.

2. Nel frattempo preparate le composte, per entrambe mettete tutti gli ingredienti in un tegamino (due tegamini separati) e cuocete per circa 20 minuti finché la composta si sarà addensata, lasciate raffreddare.
3. Quando il gelato sarà cremoso versatene un cucchiaino sul fondo di ogni stampo da gelato, proseguite con la composta di more, ancora gelato, composta di frutto della passione e terminate con il gelato, se volete ottenere un effetto più variegato ad ogni strato mescolate leggermente con il manico di un cucchiaino.
4. Mettete al centro il bastoncino e riponete in freezer fino al momento di consumarli.








Cantina di Venere






Cantina di Venere



SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO

Il sorbetto è uno di quei dolci che non avevo mai provato a preparare, ne sono rimasta piacevolmente stupita, è semplice e veloce da realizzare ed il risultato è stato ottimo. Come ogni anno i nostri rovi producono tantissime more e quest'anno ho deciso di utilizzarne una parte in modo differente dalle solite seppur buonissime confetture. E' nato quindi il sorbetto alle more e zenzero.




Confezioni di Venere

SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO



- 700 g di polpa di more filtrata*
- 230 g di zucchero semolato
- 160 g di acqua
- 40 g di sciroppo di glucosio
- 40 g di grappa allo zenzero
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 g di farina di semi di carrube
- *circa 1kg scarso di frutti

1. In un pentolino mettete lo zucchero, il glucosio, l'acqua e lo zenzero, ponete sul fornello e lasciate sobbollire qualche minuto finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Lasciate completamente raffreddare e togliete lo zenzero. Lavate accuratamente le more, frullatele e passatele attraverso un colino per ottenere la polpa ed eliminare i semi, questo passaggio è un pochino lungo perché dovrete aiutarvi con il dorso di un cucchiaio in modo da ottenere più polpa possibile e ridurre quindi lo scarto. Pesate la polpa ottenuta, nel mio caso 700 grammi. Unite lo sciroppo con la purea di more, aggiungete la grappa e la farina di semi di carrube, mescolate bene e versate il tutto in un contenitore di alluminio. Mettete in freezer e ogni 45

minuti mescolate bene in modo da rompere il ghiaccio e rendere il sorbetto cremoso, ripetete questo procedimento per 3-4 volte, trasferite il sorbetto in uno stampo da plumcake o in una vaschetta per gelato e conservate in freezer fino al momento di servirlo.

2. Non è necessario togliere dal freezer prima il sorbetto perché risulta particolarmente cremoso e non ghiacciato grazie alla presenza della grappa, del glucosio e dei semi di carrube.
3. L'alcol abbassa il punto di congelamento per questo se non volete mettere la grappa allo zenzero potete utilizzarne una ai frutti di bosco oppure del limoncello.
4. In sostituzione del glucosio utilizzate del miele di acacia.
5. La farina di semi di carrube ha la sua funzione ma se non l'avete può essere omessa ed il risultato sarà comunque ottimo.




Cantale di Venere




Lambello di Venere





L'ambisco di Venere




Confezioni di Venere

CROSTATA CHEESECAKE COCCO E MORE

Quella di more è nella mia top five delle confetture preferite e quest'estate non posso di certo lamentarmi per la quantità che ne hanno prodotto i nostri bei rovi che si sono sviluppati a dismisura producendo frutti enormi e dolcissimi. Con la prima raccolta abbondante sono riuscita a fare 3 bei vasetti di confettura che adoro. E per consumare tutti i nuovi frutti che continuano a maturare ho preparato questa crostata ricchissima di more. Una delizia!



**CROSTATA CHEESECAKE
COCCO E MORE**

per una crostata da 22 cm

Per la frolla al cocco

140 g di farina

40 g di cocco raspè

80 g di burro
80 g di zucchero
2 tuorli
succo di 1/2 limone

Per la crema

200 g di robiola
150 g di panna
60 g di zucchero a velo
10 g di succo di limone

250 g di more circa
gelatina di albicocche spray
scaglie di cocco
200 g di confettura di more*

*Per la confettura di more

1,3 kg di more
400 g di zucchero
succo di 1/2 limone



Lavorate assieme tutti gli ingredienti della frolla fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete la pasta in pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per almeno un'ora. Stendete la frolla non troppo sottile, arrotolatela sul mattarello e poggiatela sul una teglia per crostate dal fondo removibile. Con i rebbi di una forchetta forate tutto il fondo. Coprite con un foglio di carta forno e riempite con dei

fagioli secchi. Cuocete 10 minuti, togliete fagioli e carta forno e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Aspettate che si raffreddi per sformarla.

Nel frattempo preparate la crema mescolando la robiola con lo zucchero ed il succo di limone, montate la panna molto fredda ed unitela delicatamente.

Sul fondo della crostata distribuite la confettura e sopra mettete la crema di robiola.

Fate riposare in frigorifero qualche ora prima di servire.

Decorate con le more fresche e le scaglie di cocco. Spruzzate la gelatina su tutta la crostata e servite.

*Per la confettura di more, lavate molto bene i frutti e metteteli in una ciotola con lo zucchero ed il succo di limone. Lasciate macerare per 5-6 ore e trasferite tutto in un tegame dal fondo spesso. Portate a bollire e con un mixer ad immersione frullate a lungo le more. Fate passare la purea attraverso un colino dalle maglie non troppo fitte. Aiutatevi con un cucchiaio a far passare tutta la purea. Rimettete nel tegame e proseguite la cottura per circa un'ora. Fate attenzione a non prolungare troppo la cottura, le more sono ricche di pectina e raffreddandosi la confettura si rapprende molto. Se dovesse indurirsi troppo aggiungete una tazzina di acqua ed invasate.





Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c'era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma soprattutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E' la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l'ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere qualche cucchiaino di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette "perfette" ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela "assaggiare"

La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l'impasto è rimasto un pochino più compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero

1/2 limone

granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semi. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura "liscia". Fate bollire circa un paio d'ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura

aggiungete qualche cucchiaio di acqua ed amalgamate bene.
Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granello di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.





l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere