

EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto







CHEESECAKE AL COCCO

PER LA MIA AMICA "STUPIDA"

Vi ho mai parlato della piscina?? non mi sembra, comunque sono sei anni che frequento col mio ragazzo un corso di nuoto, sinceramente ho iniziato per far compagnia a lui che quando è venuto a convivere con me ha dovuto cambiare piscina.. la mia idea era "faccio qualche mese intanto che lui si ambienta un po poi mollo" e invece non ho più smesso anche perchè abbiamo avuto la fortuna di trovarci in una società che ha un'istruttore bravissimo che insegna molto bene, ci segue, ci corregge e le sue lezioni sono sempre studiate e stimolanti. Ok ogni tanto lo vorresti annegare perchè esagera.. ma questo fa sempre parte dello stimolo, anni fa lo chiamavamo Hitler e quest'anno una ragazza nuova pensava fosse indemoniato.. ahahhhh... e mica dobbiamo fare le olimpiadi!!!!

Ieri era l'ultima lezione, e lui si è presentato col cronometro per prenderci i tempi sui 50 e 100 metri.. che ansia!!! ma ormai è fatta e si riprende ai primi di ottobre, è sì.. ci siamo arrivati in pochi a fine luglio ma buoni.. tra

questi c'è la mia "amica stupida" è lei che si è definita così, quando ha visto il mio blog mi ha detto "fai delle belle ricette ma per me son troppo complicate, pubblicane una del cheesecake, ma facile, e me lo dedichi, scrivi **per la mia amica stupida della piscina**" voglio precisare che lei stupida non è per niente, è una ragazza molto solare, attiva sempre sorridente, divertente, sveglia.. davvero una persona carina... Roby è un piacere nuotarti affianco, però ti asciughi i capelli troppo in fretta, non c'è mai tempo per due chiacchiere!!!

Questo è per te, si lo so ora magari ti sembra complicato ma basta togliere il cocco e diventa proprio basico, sopra puoi mettere della marmellata (una volta rassodato) o servirlo con della frutta fresca tagliata al momento. Ora non hai scuse ti do tempo fino alla prima lezione di nuoto per farlo!!!!!!



CHEESECAKE AL COCCO

per uno stampo da 22 cm
60 gr di waffer al cocco
60 gr di biscotti secchi
60 gr di burro
330 gr di philadelphia
250 gr di panna fresca

70 gr di zucchero
30 gr di cocco a scagliette
6 gr di colla di pesce
per decorare
50 gr di cioccolato fondente
20 mandorle
scaglie di cocco

ps. si possono sostituire i waffer con biscotti secchi (120 gr tot)

Fate fondere il burro, frullate assieme i biscotti coi waffer fino a renderli in polvere, unirli al burro.

Prendete una tortiera a cerchio apribile e regolatela a 22 cm oppure foderare con della carta forno una stampo a cerniera. Versate sul fondo i biscotti e livellate con un cucchiaio.

Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola mescolate lo zucchero e il philadelphia con una frusta fino a raggiungere una consistenza cremosa e lo zucchero non sarà sciolto. Unite le scaglie di cocco.

Scaldate due cucchiaini di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaio di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un'altro cucchiaio poi versate nella restante crema e amalgamate bene (in questo modo la colla di pesce si raffredderà più lentamente e non si rischia di formare dei grumi).

Montate la restante panna e unitela delicatamente al philadelphia. Versate la crema sui biscotti cospargete con scaglie di cocco e mettete in frigo almeno 6 ore.

Togliete il dolce dallo stampo e decorate a piacere con del cioccolato fuso e delle mandorle.



Io l'ho portato ad una serata tra amiche ed è ottimo come dopo cena!!!



TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricetta, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro
10 gr di zucchero
5 gr di lievito di birre
115 gr di uova
2 gr di sale
8 gr di cacao
18 gr di gocce di cioccolato
per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua
135 gr di zucchero
7 gr di caffè solubile
30 gr di caffè in polvere
per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero
20 gr di caffè espresso
3 gr di caffè solubile
68 gr di tuorli
115 gr di cioccolato fondente
15 gr di burro
175 gr di panna

per la mousse alla ricotta
(di questa ho fatto tutta la dose)

85 gr di zucchero
40 gr di tuorli
20 ml di acqua
250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)
9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)
250 gr di panna

1 gr di bacca di vaniglia

lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa
torta al cioccolato per la base

280 gr di zucchero
200 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
3 cucchiaini di cacao
4 uova
120 ml di latte

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sforbate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà

raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al MO e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.





FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??

Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonoooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE

per circa 10 cupcake

per la frolla

125 gr di farina

70 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

40 gr di tuorli

per il frangipane di Ambra

100 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena

1 uovo

per la bavarese all'amaretto

2 tuorli

250 ml di latte

70 gr di zucchero

7 gr di colla di pesce

380 ml di panna per dolci

8-9 amaretti

10 mezze pesche sciroppate

8-9 amaretti

2-3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente

2 cucchiaini di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammolare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollire, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbriciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile

LA TORTA UOVO

E oggi la torta che ho portato dai miei... avevo detto che si trattava di cioccolato.. beh ho fatto una bella torta a forma di uovo di pasqua.. mi sembrava un'idea carina.. direi che ne sono stata soddisfatta!!!

Per questa torta ho preso diverse preparazioni di Pinella una vera maga dei dolci e mia grande ispiratrice, ho solo modificato la mousse perchè non ho messo il caffè!!

La torta al cioccolato di base la rifarò senz'altro da mangiare da sola perchè è strepitosa, sofficissima, leggera.. e ovviamente quella che ho prelevato per svuotarla è stata un'ottima colazione!!!



TORTA UOVO DI PASQUA

torta al cioccolato di Pinella

280 gr di zucchero semolato

200 gr di farina

150 gr di burro

100 gr di cioccolato fondente

3 cucchiaini di cacao amaro

4 uova

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievite per dolci

1 bicchierino di rum

mousse al caramello di Pinella

150 ml di panna

75 gr di zucchero

30 ml acqua

40 gr di tuorli

3.5 gr di colla di pesce

6-8 biscotti al riso soffiato

225 ml di panna

mousse al gianduia

250 gr di cioccolato gianduia

250 ml di panna

35 gr di burro

Per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo

dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di circa 20×28 cuocete a 180° per circa 40 min.

Per la mousse al caramello, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In una padella dai bordi alti mettete lo zucchero con l'acqua, nel frattempo mettete a scaldare i 150 ml di panna, quando lo zucchero avrà formato un caramello ambrato unite la panna calda continuando sempre a mescolare con la frusta per non formare grumi (attenzione che la panna farà una schiuma alta e anche qualche schizzo).

Unite i tuorli, che avrete leggermente sbatutto, sempre mescolando, fate cuocere un minuto e togliere dal fuoco, filtrate la salsa e unite la colla di pesce. Fate raffreddare ma non troppo, cioè non deve iniziare a solidificarsi, poi unite la panna semimontata, mettete in frigo a raffreddare.

Per la mousse al gianduia, scaldate la panna e unite il cioccolato e il burro, lasciate raffreddare una notte in frigo.

Prendete la torta e tagliatela a forma di uovo poi tagliate una fetta di 1 cm da sopra la torta e tenetela da parte, ora fate un taglio a 1,5 cm lungo tutta la circonferenza e svuotate lasciando un fondo da 1,5 cm. Tagliate grossolanamente i biscotti al riso soffiato e mescolateli alla mousse, con questa ora riempite la torta e richiudetela con la fetta che avete tagliato, lasciate riposare finchè la mousse sarà ben rassodata.

Montate la mousse al gianduia e decorate il vostro uovo!!!

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 incasinarmi.. 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 pasticcera 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 regulatevi 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!!!



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

Finalmente è venerdì e il tempo è bello e quindi FESTEGGIAMO.. voglio farlo con un bel dolce che amo tanto.. il cheesecake, ho fatto un'esperimento e devo dire che è ben riuscito, il mio cheesecake è super godurioso.. ok magari meglio non esagerare con le dosi.. anche se col cucchiaino in mano davanti a

cotanta bontà è difficile fermarsi.. almeno per me!!!
ECCOLO!!



WALNUT CAMEL CHEESECAKE

per una torta da 15 cm

100 gr di biscotti secchi

50 gr di burro

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone

1 uovo

1 tuorlo

2 cucchiaini di zucchero

125 ml di panna fresca

per la salsa mou

100 gr di zucchero

200 ml di panna fresca

8-10 noci

100 ml di panna montata

20 gr di zucchero a velo

Frullate i biscotti, uniteli al burro che avrete precedentemente fatto sciogliere a bagno maria o al microonde, formate un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il

composto di biscotti distribuendolo sul fondo e sui bordi uniformemente.

In una ciotola mescolate con la frusta le uova con lo zucchero, poi unite il mascarpone e la panna montata. Sopra il fondo di biscotti mettete due cucchiaini di gocce di cioccolato e versate sopra la crema.

Cuocete a forno caldo 170° per 40 minuti, lasciate completamente raffreddare poi mettete tutta la notte in frigo. Per la salsa mou, in una padella mettete lo zucchero appena imbriondisce togliete dal fuoco e versateci la panna che avrete scaldato, (fate attenzione perchè la panna schizzerà e il composto creerà volume quindi usate una padella dai bordi un po' alti), mescolate velocemente con una frusta e rimettete sul fuoco, continuate a mescolare finchè i grumi saranno completamente sciolti. Lasciate intiepidire il mou.

Schiacciate le noci riducetele a pezzetti e unitele a metà del composto mou, distribuite ora il composto uniformemente sulla cheesecake. Con l'altra metà del mou fate delle decorazioni creando dei segni sulla torta (io ho usato un cucchiaino dal quale facevo colare il mou)

Montate la panna con lo zucchero a velo e decorate con qualche ciuffetto!!

PS. se volete creare un gioco cromatico con il mou fatene una prima parte come descritto (che sarà quella più chiara che userete per le decorazioni) per la seconda parte invece lasciate inscurire leggermente di più il caramello prima di unire la panna ne otterrete una salsa più scura!!