

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



Cantina di Venere

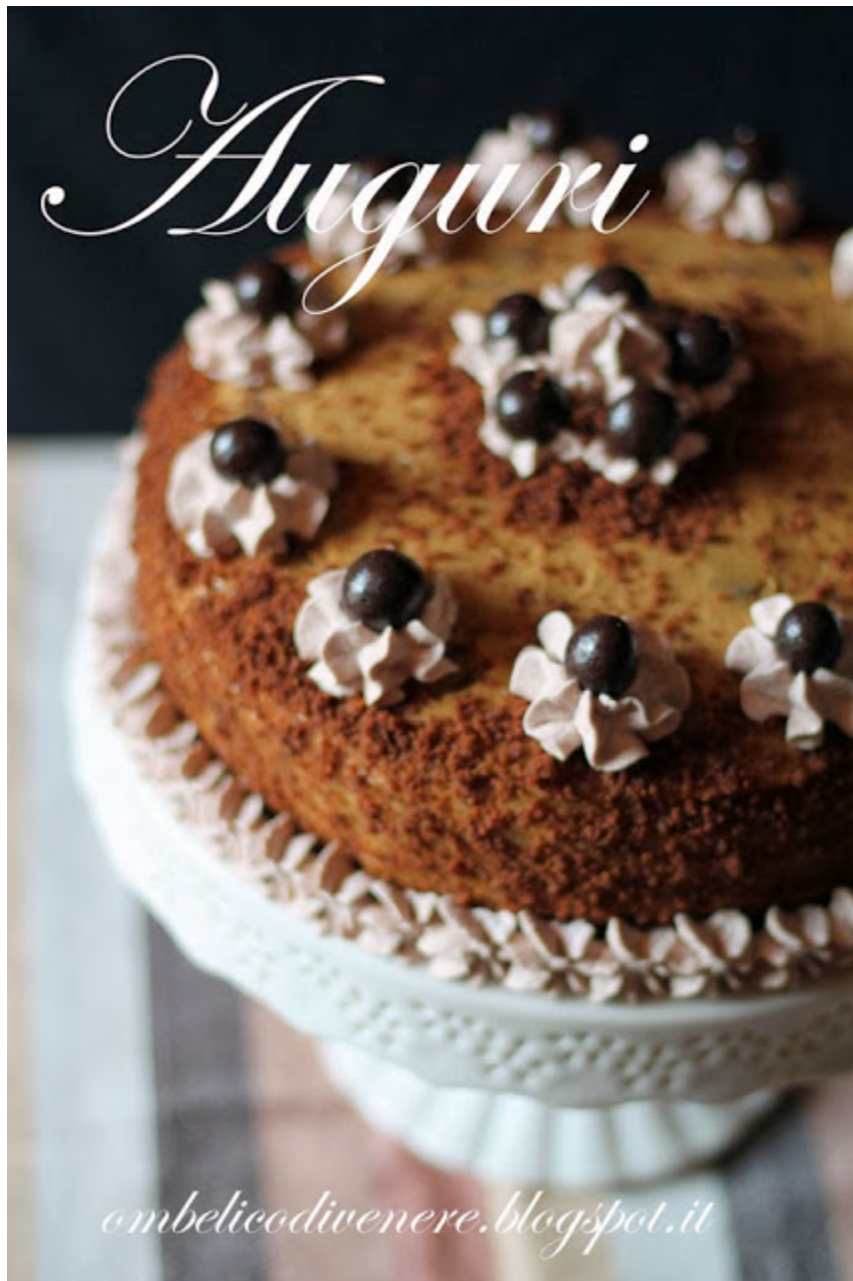


L'ambasciata di Venezia

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 ispirazione da una preparazione 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 cucchiaini 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 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino 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 mescolate 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 ammolare 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 dragées! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz'ora prima di servire.



ambelicodivenere.blogspot.it



GELATO ALLA TORTA DI MELE

Nell'ultimo post ho pubblicato la torta di mele, indicandola come "invernale" ma con motivazione, nonostante sia stata pienamente smentita, ora eccovi comunque la spiegazione.. il mio gelato alla torta di mele.. ho assaggiato questo gelato una sola volta ma solo perchè è tanto lontano da me.. infatti l'ho mangiato in Sicilia e per la precisione in una gelateria in piazza ad Avola, è si mi è rimasto decisamente impresso e

ora che l'MTC del mese è dedicato al gelato non potevo lasciarmi sfuggire l'occasione di provarlo.

Per la ricetta ho utilizzato la base alla vaniglia di Mapi, la vincitrice dello scorso mese, ed ho semplicemente aggiunto una parte di torta sbriciolata grossolanamente, si perchè a me piace che si sentano i pezzi!! Ho solamente diminuito la quantità di zucchero visto che ho poi aggiunto la torta.

PS. il gelato con questo caldino si scioglie alla velocità della luce e non lascia molto tempo per le foto!!!



GELATO ALLA TORTA DI MELE

300 ml latte intero fresco

200 g zucchero semolato

250 ml panna fresca

3 tuorli circa 50 gr

1/4 di baccello di vaniglia
cannella

200 gr di torta di mele
mela verde

qualche fetta di torta di mele sottile
lime o limone

Aprite a metà il baccello di vaniglia, prelevate le bacche e mettetele in infusione nel latte, aggiungete la metà dello zucchero e portate quasi a bollore. Nel frattempo mettete i tuorli in una ciotola e montateli con il restante zucchero, versate il latte caldo sui tuorli e amalgamate bene mescolando

con una frusta, rimettete sul fuoco e, mescolando continuamente, portate la crema alla temperatura di 85°, se non avete il termometro dovrete immergere un cucchiaino nella crema e se uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve assolutamente bollire. Togliete la crema dal fuoco spolverate con un po di cannella, mescolate bene e trasferitela in una ciotola che immergerete in un'altra ciotola che contiene ghiaccio, in questo modo il raffreddamento della crema avverrà più rapidamente, continuate a mescolare ogni tanto finchè non sarà completamente fredda, ora riponetela in frigorifero per almeno un'ora, io l'ho lasciata tutta la notte. Riprendete la vostra crema aggiungete la torta di mele sbriciolata grossolanamente e la panna liquida, amalgamate bene e mettete in un contenitore di alluminio abbastanza largo, in modo che congeli uniformemente, coprite con della pellicola e mettete in freezer, dopo un'ora rimescolate energicamente il gelato finchè avrà raggiunto una consistenza omogenea. Ripetete questa operazione 2-3 volte poi mettete il gelato in una vaschetta e rimettete in freezer per almeno un'ora.

Tagliate qualche fetta di mela e spruzzatela con qualche goccia di lime, mescolate bene e disponetele sul fondo delle coppe che metterete in freezer per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate delle fette di torta di mele il più sottili possibile e passatele in padella con un velo di burro, tostatele da entrambi i lati rendendole croccanti.

Riprendete le coppe e riempitele con il gelato. Servite con qualche fetta di torta tostata.

PS. aggiungo una nota, se volete donare al gelato un sapore più spiccato di mela (e non solo di torta) aggiungete un paio di cucchiaini di mela cotta e frullata al composto raffreddato.. la prossima volta lo proverò così!!



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio

MERINGATA

AUGURI MAMMA

Qualche settimana fa è stato il compleanno della mia adorata mamma, solitamente quando qualcuno della famiglia compie gli anni facciamo un pranzo o una cena ma solamente quando riusciamo a trovarci tutti perchè mio fratello più grande vive a Parma e a volte passa anche un mese senza che torni. E' tornato questo weekend ma non c'ero io che come sapete ho avuto ospiti, ma non ho rinunciato a preparargli il dolce e ho voluto fare la meringa perchè a lei piace moltissimo.



MERINGATA

per un dolce da 26 cm circa
150 gr di albumi (circa 5)
300 gr di zucchero a velo
succo di limone
1/2 cucchiaino di maizena
500 gr di mascarpone
500 gr di panna
150 gr di zucchero
cacao amaro

Iniziare a montare gli albumi e quando inizieranno a rassodare cominciate ad aggiungere dello zucchero a velo un po alla volta montate ancora, dovrà incorporare molta aria, infine aggiungete qualche goccia di succo di limone e la maizena, amalgamate bene.

Su della carta forno disegnate due cerchi da 26 cm e mettete la meringa in un sac a poche, coprire l'intera superficie formando dei cerchi. Con il restante composto fate tanti piccoli ciuffetti che userete per decorare.

Mettete in forno caldo a 90°-100° per circa 2 ore tenendo lo sportello leggermente aperto per evitare che si formi dell'umidità, lasciate riposare in forno spento per tutta la notte.

Mettete in freezer la panna per 10 minuti. Montate il mascarpone con lo zucchero finchè si sarà sciolto. Montate molto bene la panna e unitela al mascarpone molto delicatamente.

Disponete su un piatto un disco di meringa farcite con i 3/4

della crema e appoggiate l'altro disco, decorate la superficie con la rimanente crema e con i ciuffetti di meringa, cospargere con poco cacao amaro. Mettete in freezer a congelare.



con questa ricetta partecipo al contest di LUI E LEI IN CUCINA

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

Cerco sempre di usare solo prodotti di stagione, salvo richieste, penso che non abbia molto senso accanirsi ad andare contro natura solo per il piacere di mangiare una zucchina a dicembre di certo il gusto e anche il costo non sono quelli di luglio.. ma ovviamente è solo la mia opinione... stasera la verdura di stagione è il cavolfiore, ho preso questa ricetta dall'ultimo numero di *ALICE*, la ricetta originale alla fine prevede l'inserimento dello zafferano io non l'ho usato perchè preferivo mantenere un gusto più rustico e "Italiano"
<http://greenme.it/mangiare/di-stagione/6839-frutta-verdura-stagione-febbraio>

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

(ingredienti per 4 persone)

600 gr di petto di tacchino

cavolfiore

2 carote

1 costa di sedano

1/2 cipolla

100 ml di panna (*la ricetta originale ne prevede 300*)

prezzemolo

1/2 bicchiere di vino bianco

1 tazza di brodo

farina

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Lavate carote e sedano mondateli e riducete a piccoli cubetti assieme alla cipolla, mettete a soffriggere in una padella con un filo d'olio d'oliva.

Tagliare i petti di tacchino a cubetti passarli nella farina unirli al soffritto e far rosolare, aggiungete le cimette del cavolfiore e dopo qualche minuto sfumare col vino bianco, lasciare evaporare e allungare con il brodo brodo (la quantità di brodo comunque va dosata in base a quanto sono grandi i pezzi di cavolfiore, più sono grandi più impiegheranno a cuocere e più brodo sarò necessario, il mio ha impiegato 40 minuti a cuocere) aggiungete anche la panna e lasciar cuocere circa mezz'ora. Regolate di sale e pepe, cospargete con

prezzemolo tritato e servite.

