

CROSTATINE AL PISTACCHIO CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE

Pochi giorni fa vi ho parlato delle fragole e delle possibili ricette salate che si possono provare, qualcuna avrà anche visto i miei gnocchi!! Oggi invece vado sul classico, un bel dolce! Queste crostatine hanno una frolla piuttosto morbida, l'impasto infatti non si stende con il mattarello perché troppo umido, e anche se vi darà qualche "problema" metterla negli stampini, il risultato è ottimo! Naturalmente ho usato una confettura di fragola per la farcitura e come special guest una meravigliosa namelaka. Non avevo mai provato questa "mousse", ma da quando l'ho vista sul blog di Pinella confesso che mi ha davvero incuriosito. Finalmente è arrivata la giusta occasione, e così ho deciso di provare quella al limone con la sua ricetta, che con le fragole si sposa decisamente bene!!! Questa mousse ha una consistenza cremosa, vellutata, diversa dalle solite creme, è decisamente da provare!!

Per realizzare questa ricetta è necessario partire con un giorno di anticipo realizzando la namelaka e la confettura.



**CROSTATINE AL PISTACCHIO
CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE**

per 12 crostatine
per la pasta
120 g di burro
110 g di farina
100 g di zucchero
70 g di pistacchi sgusciati*
55 g di maizena
7 g di lievito per dolci
2 uova
per la namelaka

200 g di panna fresca
170 g di cioccolato bianco
100 g di latte intero
60 g di succo di limone
3 g di colla di pesce
scorza di 1/2 limone
per la confettura:
500 g di fragole
170 g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone

*i pistacchi servono non salati e vanno frullati finemente ma non proprio a farina.



Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele a piccoli cubetti, mettetele a macerare un'ora con lo zucchero e il succo di limone. Mettete il tutto in una casseruola e portate a bollore, dopo circa mezz'ora spegnete il fornello e fate raffreddare. Scolate il sugo e rimettetelo nella casseruola, cuocete finché si formerà uno sciroppo denso, il tempo varia in base alla qualità delle fragole, se sono molto acquose ad esempio impiegheranno più tempo. Aggiungetevi le fragole tenute da parte e frullate con un mixer ad immersione. Fate raffreddare.

Per la namelaka, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate sciogliere la colla di pesce pochi secondi al microonde. Scaldate il latte ed unitevi la colla di pesce. Versate il latte in tre volte al cioccolato bianco fino ad amalgamarli perfettamente. Unite la panna fredda, la scorza di limone e il succo di limone ben filtrato. Il latte a contatto con il succo di limone coagulerà, quindi si addenserà un pochino. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigorifero per circa 12/24 ore.

Per le crostatine, lavorate il burro con lo zucchero e quando si sarà formata una crema

omogenea unire le uova. Lavorate il composto finché tutto sarà ben amalgamato. Unite ora le farine e il lievito. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, fatelo riposare in frigorifero un'ora circa. Dividete l'impasto in 12 parti, schiacciatene ognuna sul palmo della mano leggermente infarinato. Disponete la pasta nello stampino da crostatina imburrato e con le dita schiacciatelo fino a coprire tutta la superficie e i bordi. Fate attenzione a dare uno spessore omogeneo.

Riempite le crostatine con un cucchiaino di confettura e cuocete 20-25 minuti a 180°C modalità statica, fino a doratura.

Sfornate le crostatine e lasciate completamente raffreddare. Completate con un cucchiaino abbondante di namelaka e decorate con una fragola e della farina di pistacchi a piacere.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



CROSTATA CON MELE E CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA

I nonni sono coloro che vengono da lontano e vanno per primi, ad indagare oltre la vita; sono i vecchi da rispettare per essere rispettati da vecchi; sono il passato che vive nel presente ed i bambini sono il presente che vedrà il futuro” di Maria Rita Parsi

Domani è la festa dei nonni e quest'anno ho deciso di dedicargli una bella torta, non la classica torta della nonna, ma una mia personale versione. La crema è piuttosto liquida ma una volta cotta avrà una meravigliosa consistenza vellutata. Potete sostituire le mele con le pere o anche non mettere nulla.

Ho usato la ricetta della frolla di mia suocera, una gran nonna direi, lei utilizza le uova intere nella sua ricetta, io rimango sempre fedele alla versione solo tuorli ma comunque anche questa non è per niente male!

La dedico quindi ai miei suoceri, alla mia nonnina di 92 anni e anche a mio nonno che è andato *ad indagare oltre la vita...* ma che ricordo sempre con tanto affetto!



**CROSTATA CON MELE E
CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA**

per una torta da 24 cm

per la base

375 g di farina 00

150 g di burro

150 g di zucchero

3 uova

20 g di panna fresca

10 g di lievito per dolci

per la crema

150 g di mascarpone

150 g di latte parzialmente scremato

100 g di ricotta di mucca
80 g di panna fresca
80 g di zucchero
3 uova
1 tuorlo
2 cucchiaini di succo di limone
scorza di 1/2 limone
2 mele
30 g di zucchero



Per la pasta, montate il burro con lo zucchero quando quest'ultimo sarà sciolto unite un uovo alla volta e fare assorbire, poi la panna e infine aggiungete la farina

setacciata con il lievito, lasciate raffreddare in frigorifero il composto per circa mezz'ora in frigorifero.

Nel frattempo preparate la crema, lavorate le uova con il tuorlo e lo zucchero, unite il mascarpone e la ricotta finchè si formerà una crema liscia. Unite la panna, il latte il succo e la scorza di limone.

Sbucciate le mele tagliatele a spicchi sottili e metteteli in padella con lo zucchero, fare cuocere pochi minuti.



Distribuite il composto sul fondo di una tortiera da 24 cm facendo un bordo alto circa 4 cm, sul fondo versate le mele e

sopra la crema che arriverà vicino al bordo. Cuocete a 170° per circa 45-50 minuti, la torta deve ballare al centro per mantenere la sua cremosità altrimenti risulterà troppo asciutta. Non preoccupatevi raffreddandosi si compatterà!





ambelicodivenere.blogspot.it



E NON E' FINITA QUI!!!

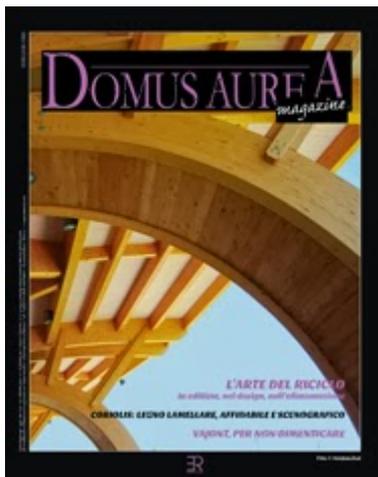
Oggi vi parlo della novità che avevo annunciato qualche post fa!

Da questo mese su Domus Aurea, magazine che si occupa di bio edilizia, edilizia sostenibile e qualità della vita, sarà presente una rubrica che si occupa di cucina riciclata curata da noi di Taste&More, *"l'arte del riciclo: cucinando con fantasia"*

Si parla quindi di risparmio e di fantasia in cucina per riutilizzare scarti e avanzi che tante volte non sappiamo come impiegare!! Per il gruppo di Taste&More è un'onore proporre le nostre ricette tra le pagine di questo magazine che uscirà in

edicola questa settimana!!!

Grazie a Domus Aurea e a Laura Stradaroli per l'opportunità!



UNA PAGINA DELL'ARTICOLO

Taste & More

L'arte del riciclo cucinando con fantasia

di Sara di Maria Cargi

Ingredienti per due persone

- 30 paccheri
- 1/2 mozzarella fior di latte
- 40 gr circa di formaggio a pasta fillosa
- 50 gr di ricotta di mucca
- 40 gr di prosciutto
- 40 gr di prosciutto misto magro
- 30 gr di Parmigiano Reggiano
- 4 uova
- 1/2 pane raffermo
- una noce di burro
- 2 cucchiaini di mostarda secca
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana

Preparazione

Staccate la pelle, tagliate a piccoli dadini e passatela in padella con un cucchiaino di burro, dopo qualche minuto sfumate con il vino secco. Scolare e scolare, aggiungere il miele aggiungendolo alle pasta e la noce di burro.

Nel frattempo lavate in acqua bollente salata i paccheri per circa 14 minuti, scolateli e passateli in acqua fredda. In una ciotola lavorate insieme ricotta, prosciutto e mie magro e aggiungete la mozzarella, tagliate a cubetti molto piccoli la mozzarella e il formaggio, unite il composto. Aggiungete il pane, le noci tritate grossolanamente, il timo e la maggiorana tritati e un pizzico di pepe nero. Mettete il composto in una sacca a pressione e stampate i paccheri. Ungete con un velo di burro una teglia o una piroina rivestita, sistemate in pacchi i paccheri e spolverate con il Parmigiano Reggiano. Cuocete in forno a 200° in modalità ventilata per circa 10 minuti.

Domus Aurea Magazine

CROSTATA AL CIOCCOLATO E

NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che passano ma passarei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà... per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!

Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!

Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!



**CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE**

200 gr di farina 00
20 gr di fecola di patate
40+30 gr di nocciole
120 gr di burro
50 gr di tuorli
80 gr di zucchero a velo
50 gr di cioccolato fondente
per la crema
2 uova
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato
20 gr di fecola
per la confettura
500 gr di fragole
250 gr di zucchero semolato



Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollore, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollore e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.

Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaino di confettura, versatevi sopra la crema.

Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.

Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.



con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA' VERSA



CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME

Qualcuno di voi avrà già visto il nuovo numero di Tate&More, questo mese ci sono diverse mie ricette, vi lascio le foto per invogliare, chi di voi ancora non l'avesse fatto, ad andare a sfogliare la rivista.

In fondo vi lascio la ricetta di una cheesecake, che troverete all'interno. A mio parere è riuscita molto bene, almeno per me che amo il caffè... e la cheesecake!! Buona visione e tanti auguri a tutte voi splendide blog-mamme!!

**CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO
CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

[clicca sulla foto per vedere la ricetta](#)



ombel icodivener e.blogspot .it

INSALATA DI GAMBERI IN VERDE



INVOLTINI DI SOGLIOLA E SPINACI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



INSALATA DI POLLO PERE E CAPRINO CON SALSA DI SENAPE E NOCI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



CHEESECAKE STRACCIATELLA ALLA BANANA E SALSA DI FRAGOLE

clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombel icodivener e.blogspot.it

CHEESECAKE AL CARAMELLO E CAFFE'

per la base

200 gr i biscotti digestive

110 gr di burro

per la crema

120 gr di zucchero

320 ml di latte fresco

25 gr di maizena

250 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

8 gr di colla di pesce

per il caramello al caffè

50 gr di zucchero

1 tazzina di caffè espresso

2 gr di caffè liofilizzato

per decorare

30 gr di granella di nocciole circa

20 chicchi di caffè ricoperti al cioccolato

Sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e unitelo ai biscotti ben frullati, amalgamate tutto. Foderate con carta forno, che avrete bagnato ben strizzato e asciugato, una teglia apribile di 26 cm (se volete una torta più alta usate uno stampo da 22 cm), mettete i biscotti sul fondo e stendeteli uniformemente schiacciando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigorifero a rassodare. In una padella dai bordi alti, mettete i 120 gr di zucchero e fatelo caramellare, unite il latte bollente, fate attenzione perchè schizzerà, fate sciogliere tutto il caramello continuando a mescolare. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In un padellino mettete la maizena, iniziate ad unire poco latte caramellato alla volta sempre mescolando con la frusta, quando l'avrete aggiunto tutto mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, strizzate bene la colla di pesce ed unitela alla crema, fatela sciogliere bene e lasciate intiepidire. Aggiungete il philadelphia alla crema amalgamando bene con una frusta per togliere tutti i grumi, montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Tenete da parte 5 cucchiaini di crema e il resto versatela nello stampo sopra ai biscotti.

Fate scaldare il caffè e scioglietevi quello liofilizzato.

In una padella dai bordi alti mettete ora a caramellare i 50 gr di zucchero, unitevi il caffè bollente e fate sciogliere tutto, alla fine unite la crema che avevate tenuto da parte e amalgamatela bene. Mettetela la crema di caffè a cucchiainate sulla torta e distribuitela su tutta la superficie creando disegni astratti con un cucchiaino.

Una volata sormata la cheesecake guarnitela su tutto il bordo con della granella di nocciola e decorate con dei chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



ombeliodivenero.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Taste & More
magazine

www.tastandmore.it

Maggio-Giugno 2013 | N° 3

clic sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

APPLE PIE

Quando son partita per l' America oltre naturalmente ai monumenti, le città, i parchi.. avevo alcuni obiettivi, dormire in più motel possibile (evitando gli hotel) anche in quelli un po trash.. da film, e mangiare più cose tipiche possibili in luoghi il più tipico possibile, per intenderci cercavo quei fast food con i pavimenti a scacchi bianchi e neri dove le cameriere col grembiulino ti servono il caffè in caraffa... In un fast food tra Chicago e St.Louis ho mangiato la famosissima apple pie, bella alta con la pallina di gelato sopra, e sono due anni che voglio provare a farla, per la ricetta ho preso spunto da questo sito che mi piace molto, rispetto all'originale ho usato meno burro nell'impasto e il latte al posto dell'acqua e devo dire che la pasta è buonissima, per il resto le dosi del ripieno le ho fatte un po a occhio e non ho seguito lo stesso procedimento.

APPLE PIE

per una tortiera da 22 cm

per la pasta

350 gr di farina 00

170 gr di burro

30 gr di zucchero semolato

100 ml di latte freddo

per il ripieno

6 mele

1 cucchiaio di farina

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino raso di cannella

1 pizzico di noce moscata

6-7 noci

Per la pasta, lavorate assieme la farina col burro freddo e lo zucchero, quando il burro si sarà amalgamato iniziate ad unire il latte freddo poco alla volta fino a formare un'impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno, sbucciate le mele e tagliateli a spicchi grossi, unite il succo di limone, lo zucchero, le noci tagliate grossolanamente, la cannella, la farina e un pizzico di noce moscata, mescolate il tutto.

Dividete la pasta in due porzioni uguali, stendete una porzione piuttosto sottile, deve rimanere pochi millimetri, ungete la teglia e foderatela con la pasta, mettete il ripieno e livellatelo, bagnate con poca acqua tutto il bordo, stendete l'altra porzione di pasta e ricoprite la torta, schiacciate bene tutto attorno ed eliminate con le forbice la pasta in eccesso, ripiegate tutto il bordo creando un "cordone" di pasta. Con i ritagli di pasta formate delle foglie e decorate il pie, fate dei tagli a raggiera in modo che il vapore possa fuoriuscire.

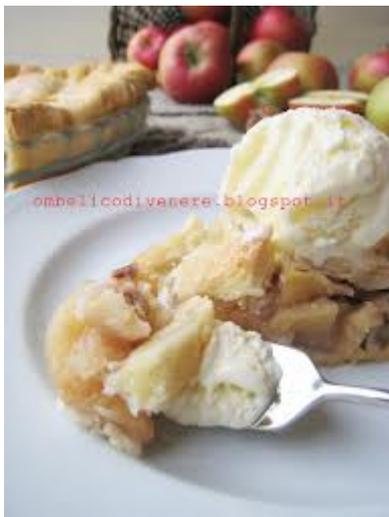
Spennellate tutto con del latte e cospargete con qualche cucchiaino di zucchero semolato.

Cuocete in forno statico a 180°-190° per 50-55 minuti.

Servite tiepida con del gelato alla vaniglia.

P.S. se volete fare un pie più alto, a cupola, dovrete aumentare le dosi per il ripieno.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata “attiva” in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e “puntuali” mi ha davvero fatto un’immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago
1 uovo
30 gr di zucchero
15 gr di farina
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it

Fichi & *Nocciole*



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE

VI PRESENTO ANGELA

Finalmente sono venuti a passare il weekend da noi Angela e Davide, gli amici di Cavezzo di cui vi ho parlato, è stato

molto bello vederli e passare un po di tempo con loro, si sono rilassati hanno staccato un po la spina e son felice di averli visti abbastanza sereni e tranquilli anche se la paura ancora c'è, ci hanno raccontato la loro "avventura" da terremoto e devo dire che certe cose fanno venire la pelle d'oca.

Comunque hanno constatato che c'è tantissima solidarietà e tantissimi volontari!!

Tutti hanno voglia di normalità di fare le cose comuni di tutti i giorni, alle volte ci lamentiamo della quotidianità eppure in questi momenti quanto ci manca..

La gente si è rimboccata le maniche da subito, i negozi e addirittura le banche si sono trasferiti nei container, si lavora 9-10 ore al giorno e il sabato mattina, dicono che probabilmente non si faranno nemmeno le ferie per recuperare il lavoro perso!!!

Io ho preparato questa crostata per la nostra colazione, avevo preso la ricetta da un vecchio ALICE, sono previsti i frollini al cacao e io ho voluto provare una variante con i biscotti al grano saraceno, il risultato è stato ottimo, questa torta mi piace sempre moltissimo perchè rimane più morbida rispetto alla crostata tradizionale. E per l'occasione vi presento Angela durante la colazione!!!!



**CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE
CON CONFETTURA DI ALBICOCHE E PESCE**

per uno stampo da 28cm

150 gr di burro

90 gr di zucchero
2 uova
20 gr di fecola di patate
350 gr di biscotti al grano saraceno
150 gr di farina di mandorle
75 gr di farina 00 per dolci
1/2 bustina di lievito
100 ml di latte
cannella
per la confettura
500 gr di albicocche
200 gr di pesce
400 gr di zucchero
cannella

Innanzitutto tagliate a pezzetti la frutta lavata, mettetela in una casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora.

Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero, unite le uova una alla volta amalgamando bene. Tritate a farina i biscotti uniteli alla farina di mandorle, alla farina 00, alla fecola, al lievito e alla cannella, unite il tutto al composto di burro e uova, infine aggiungete il latte, mescolate bene e mettete il composto nella sac a poche senza bocchetta.

Ungete lo stampo, fate uno strato omogeneo sul fondo e create un bordo tutto attorno.

Versate al centro la marmellata fredda e con il restante impasto create la losanga della crostata.

Infornate a 180° forno statico per 35-40 minuti. Lasciate completamente raffreddare prima di sformare.



volevo inoltre ringraziare Kiara per avermi donato questo premio, sempre graditissimi!!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po' che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!

E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro... si perchè la pizza la vuole fare lei :-((

Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po' tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo è altro.. giusto??!!!?

Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!

Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

Ingredienti per 8 tortine

per la base

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

2 uova

2 tuorli

100gr di zucchero di canna

50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais

330 ml di latte

40 gr zucchero di canna

65 gr di farina di cocco

10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane

zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superficie sono pronti.

Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolando finché la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cimescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finché si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po' dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiaini di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



ombelicodivenera.blogspot.com