# CROSTATINE INTEGRALI AL FONDENTE ARACHIDI E BANANE

*“Il cioccolato, prezioso oro bruno dal gusto sublime che sazia ogni palato,*
*incanta ogni cuore, dal povero al re.*
*Amaro eppur così dolce,*
*peccaminoso ma caro agli Dei,*
*deliziosa spezia che affascina e inebria.*
*Piccante come l’amore, incarna sentimenti di desiderio e lussuria.*
*Infiamma lo spirito dell’amante,*
*Dissipa la nebbia della mente,*
*Regala il sorriso al bimbo,*
*ispira l’arte e l’immaginazione,*
*rinfranca l’anima.*
*Sa ammaliare ciascuno dei 5 sensi in un alchimia di gusti e profumi eterni,*
*il cioccolato: frutto mistico di gioia ed estasi.”*

Oltre alla mia sul nuovo numero di Taste&More troverete tante altre ricette a base di cioccolato e tante altre freschissime idee, correte a leggerlo cliccando sulla copertina in fondo al post!

Per visualizzare la ricetta clicca sulla foto.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

# STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si

perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.




**STRUDEL BANANA E PERA**
**CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00
100 g di acqua
tè verde del Paradiso
1 cucchiaio di olio di semi
un pizzico di sale
per la farcitura
320 g di banana al netto degli scarti
320 g di peraal netto degli scarti

40 g di zucchero di canna
30 g di ananas candito
20 g di zenzero candito
30 g di farina di cocco
20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro

per la salsa

200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d’arancia
tè verde del Paradiso




Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l’ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un’impasto velato da circa 50×50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.
Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l’interno e arrotolate la pasta siutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.
Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d’arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.
Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it




con questa ricetta partecipo all’ MTC di febbraio



# TORTA CRUMBLE AL COCCO

“..ma quella torta buona… non la rifai più???” ma con tutte le torte che vorrei provare, mangiare, inventare, ti pare che ne rifaccio una!?!?! certo a volte capita però cerco sempre di provarne di nuove così come con i biscotti e i dolci in genere, sono curiosa di nuovi gusti, se mi capita di far colazione in un posto dove ci sono i pasticcini preferisco provarne 3-4 diversi piuttosto che mangiare una bella brioches, non mi piace tornare spesso nello stesso ristorante, sopratutto dove hanno il menù sempre uguale!! Se decidiamo di andare a cena io parto con la ricerca su tripadvisor e ci sto delle ore per decidere, ora ne ho indivuduato uno vicino casa dove fanno cucina un pò ricercata e propongono anche le mezze porzioni, è il mio posto ideale così si possono assaggiare il doppio delle cose :-)))))
Tutto questo discorso perchè quando ho letto il tema del mese del contes di  Morena ho pensato che io adoro il cocco e che ho già provato cheesecake, i biscotti, la torta… quindi.. “bisogna inventarsi una nuova versione” così ho pensato a un crumble.. poi cercando il nuovo libro di Sigrid Verbert son capitata sul suo sito e ho visto una torta crumble, ho modificato la ricetta sostituendo i 120 ml di latte e i 120 gr di yogurt con 200 ml di latte di cocco, inoltre, essendo questo abbastanza dolce ho diminuito la dose di zucchero e il crumble l’ho fatto con la farina di cocco. Il suo era alle prugne io invece ho usato altra frutta che a mio parere si abbina meglio!!




**TORTA CRUMBLE AL COCCO**

per una tortiera 22×22

per la base

60 gr di burro

140 gr di zucchero

1 uovo

250 gr di farina

200 ml di latte di cocco

1 cucchiaino di lievito

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il crumble

70 gr di burro

70 gr di farina

70 gr di farina di cocco

50 gr di zucchero di canna
1 pesca
1 banana
10 lamponi

Per la base montate il burro con lo zucchero poi unite l'uovo intero e amalgamate. Unite assieme la farina con il lievito e il bicarbonato, setacciatela e versatene 1/3 sul composto di burro, mescolate ed unite una parte di latte di cocco, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti. Versate l'impasto in una teglia 22×22 foderata con carta forno.

Sbucciate la pesca e tagliatela a piccoli dadini che disporrete su tutta la superficie, fateli leggermente affondare nell'impasto, ricoprite con le rondelle di banana e i lamponi tagliati a metà.

Per il crumble, unite assieme tutti gli ingredienti e lavorate con le dita fino a formare un composto granuloso, disponetelo su tutta la torta, infornate a 180° per 45 minuti.





con questa ricetta partecipo al contest di Morena

---

# 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 e 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 superice sono pronti.
Lasciate completamente rafreddare.
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 mescolndo finchè la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cìmescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finchè 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 cucchiai 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.

