

# **BUDINO VEG AL CIOCCOLATO MANDORLA E GELATINA ALLO ZENZERO CON CAOZEN**

Il budino veg al cioccolato mandorla e gelatina allo zenzero con CaoZen è un ottimo e gustosissimo dolce vegano perfetto anche per gli intolleranti al lattosio. Ho voluto provarlo essendo diventata io un po' intollerante e devo ammettere che il risultato è stato molto buono. Il nuovo delizioso CaoZen seed mix di Melandri Gaudenzio è l'abbinamento perfetto per questo dolce.

Le preparazioni sono molto semplici e veloci, io ho voluto creare un effetto asimmetrico ma per semplificare è possibile fare degli strati orizzontali normali. La cosa importante è versare lo strato successivo quando quello precedente è ben freddo e rassodato ed che il liquido che si versa sul precedente non sia bollente.

Se volete provare il CaoZen seed mix anche in abbinamento con il salato vi propongo i miei Sapghetti integrali con crema di pistacchi pesce spada e CaoZen



  
*Candela di Venere*



*Lombello di Venere*

# BUDINO VEG AL CIOCCOLATO MANDORLA E GELATINA ALLO ZENZERO CON CAOZEN



- **Per il budino al cioccolato**
- 250 g di latte di mandorle non zuccherato
- 40 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino abbondante di agar agar circa 3 g
- 25 g di cioccolato fondente al 75%
- **Per la gelatina di zenzero**
- 100 g di sciroppo di zenzero
- 100 g di acqua
- 2 g di agar agar
- [20 g di CaoZen seed mix](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)
- **Per il budino alla mandorla**
- 250 g di latte di mandorla
- 50 g di zucchero di canna
- 3 g di agar agar
- aroma alla mandorla (facoltativo)
- **Per il crumble**
- 40 g di farina integrale
- 25 g di zucchero di canna
- 25 g di olio di semi
- [20 g di CaoZen seed](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)

mix</a>

- 20 g di mandorle con la buccia tritate

1. Preparate per primo il **budino al cioccolato**, in un tegamino mettete il latte di mandorle, aggiungete lo zucchero e fate scaldare, aggiungete l'agar agar e mescolate energicamente con una frusta per non formare grumi, fate sobbollire due minuti poi aggiungete il cioccolato fondente e fatelo sciogliere.
2. Mescolate sempre molto bene. Versare il budino nei bicchieri, a piacere potete tenere il bicchiere inclinato per creare un effetto più particolare.
3. Fate raffreddare e mettete in frigorifero a rassodare.
4. Preparate ora la **gelatina di zenzero**, in un pentolino mettete lo sciroppo e l'acqua, fate scaldare e quando inizia a sobbollire aggiungete l'agar agar e mescolate bene con una frusta.
5. Fate intiepidire mescolando ogni tanto per evitare si formino grumi.
6. Unite il CaoZen e versate nei bicchieri, fate raffreddare e mette in frigorifero a rassodare.
7. Preparate il **budino alla mandorla**, mettete in un pentolino il latte di mandorle con lo zucchero, fate scaldare fino a sciogliere lo zucchero ed unite l'aroma alla mandorla e l'agar agar, mescolate energicamente con la frusta e fate sobbollire qualche minuto.
8. Fate intiepidire e versate il liquido sulla gelatina, fate raffreddare e mettete in frigorifero a rassodare.
9. Preparate il **crumble**, lavorate la farina con l'olio ed unite tutti gli altri ingredienti, disponete il composto su una teglia coperta con carta forno e cuocete in forno per circa 10 minuti.
10. Fate raffreddare e disponete sui budini al momento di servire.
11. PS. Il crumble preparato in questo modo tende a sgretolarsi facilmente è quindi molto delicato.



  
*Pamblico di Venere*



  
*L'ombelico di Venere*



*Lombarda di Venere*



*Lambiccò di Venere*

---

# BISCOTTI VEG AI DATTERI MANDORLE COCCO E FAVE DI CACAO TOSTATO

I biscotti veg ai datteri mandorle cocco e fave di cacao sono dei deliziosi biscotti per la colazione sani, senza zuccheri aggiunti e vegani, garantisco che sono buonissimi, e ho come testimone mio babbo che mi ha detto *“si pensa che i vegani mangino cose senza sapore e invece questi biscotti sono davvero buoni”*

Il mix dei sapori è eccellente e se non amate i datteri sappiate che il loro sapore non è per nulla invadente ma serve a dare dolcezza e l'umidità necessaria per amalgamare gli ingredienti. Le *fave di cacao tostate Melandri Gaudenzio* inoltre sono deliziose e donano a questi biscotti una marcia in più, io le mangio anche da sole perché hanno un sapore ottimo!!

Sono anche super veloci da preparare quindi cosa aspettate!!



*Confeccia di Venere*



*Lombello di Venere*

# BISCOTTI VEG AI DATTERI MANDORLE COCCO E FAVE DI CACAO TOSTATO



- Ingredienti per 25 biscotti
  - 200 g di datteri morbidi
  - 70 g di burro di cocco
  - 40 g di latte di mandorle
  - 30 g di cocco rapè
  - 40 g di mandorle
  - 150 g di farina tipo2
  - 40 g di [fave di cacao tostate in granello Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=163&idM=7&idT=104)
  - 1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1. Eliminate il seme dai datteri e tagliateli a pezzetti, metteteli in un mixer assieme al burro di cocco e frullate fino ad ottenere una purea liscia.
  2. In una ciotola mettete la farina, il cocco rapè, la granello di fave di cacao tostate, il bicarbonato di sodio, le mandorle tritate grossolanamente e la purea di datteri. Lavorate il tutto fino ad ottenere una massa omogenea ed aggiungete il latte di mandorle finché avrete ottenuto una pasta morbida ma non appiccicosa, circa 40-45 grammi.
  3. Formate delle palline come grosse noci e appiattitele tra le mani.

4. Disponete i biscotti leggermente distanti tra loro in una teglia ricoperta di carta forno. Cuocete in forno caldo 180°C per 15 minuti.
5. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.
6. Conservate i biscotti in una scatola di latta ben chiusa fino a 10 giorni.



  
*Ambrosio di Venere*



*Confeccie di Venere*



  
*Confeitos di Venere*



*Confezioni di Venere*



---

# NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA

La **naked cake**, in italiano “torta nuda” è una torta a più strati non rifinita in quanto tutti gli strati che la compongono devono rimanere visibili, per questo non deve essere ricoperta con farciture o pasta di zucchero. Quando ho visto le prime torte realizzate in questo modo mi hanno subito affascinato per il loro aspetto rustico/raffinato, un contrasto che a me piace moltissimo. Devo decisamente migliorare ma per il pranzo di Natale quest’anno ho deciso di realizzare proprio una naked cake dal gusto tutto natalizio.

Come suggerisce il nome il gusto della farcitura è “al torrone” anche se non ve ne è traccia, ho infatti preparato una semplicissima crema bianca al mascarpone senza nessuna cottura, con abbondante miele e frutta secca. Il leggero sapore d’arancia rinfresca il dolce rendendolo ancor più gustoso. Questa torta è stata un vero successo ed è anche semplice e veloce da realizzare, per questo ve la voglio proporre.

Per realizzare la naked cake ho utilizzato come base la torta “biondina”, la mia marmellata di arance, le mie arance caramellate



**NAKED CAKE GUSTO TORRONE E ARANCIA**



- **Per la torta**
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 45 g di fecola di patate
- 160 g di zucchero di canna
- 130 g di latte tiepido
- 65 g di olio di riso
- 16 g di lievito
- **Per la farcitura**
- 350 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca
- 180 g di miele millefiori
- 4,5 g di colla di pesce
- 35 g di mandorle con la buccia
- 35 g di nocciole con la buccia
- 200 g di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html)
- 50 g di [mandarini](http://www.ombelicodivenere.com/2015/12/marmellata-di-mandarini-alla-vaniglia.html)
- 50 g di [latte di mandorle pugliese](http://www.assaggiasudest.it/prodotto/latte-di-mandorla-maglio/)
- **Per decorate**
- granella di pistacchi
- 3 fette di [cioccolato](#)

[arance caramellate](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/arance-carameellate.html)

1. Per prima cosa preparate la farcitura, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente mettete il mascarpone ed il miele, lavorateli assieme finché il composto sarà liscio.
3. In una tazza mettete due cucchiaini di panna e fatela scaldare, strizzate la colla di pesce ed unitela alla panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente.
4. Versate a filo la panna con la colla di pesce e contemporaneamente mescolate rapidamente con la frusta in modo da non formare dei grumi (la colla di pesce calda a contatto con il mascarpone freddo potrebbe rassodarsi formando dei grumini).
5. Tritate le nocciole e le mandorle, unitele alla crema e mescolate.
6. Montate la panna ben fredda ed unitela alla crema mescolando delicatamente.
7. Fate riposare in frigorifero almeno 2-3 ore finché sarà rassodata.
8. Accendete il forno a 180°C e preparate le torte, montate le uova con lo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
9. Unite il latte tiepido e l'olio, mescolate delicatamente per fare assorbire.
10. Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati. amalgamatele mescolando piano.
11. Dividete l'impasto in due tortiere da 18 centimetri ben unte\*
12. Cuocete le due torte circa 25 min, fate la prova stecchino.
13. Sformate le torte e fatele raffreddare su una gratella, se le farcirete il giorno successivo avvolgete nella

pellicola per alimenti appena saranno fredde.

14. In una ciotola mettete la marmellata ed aggiungete il latte di mandorle, mescolate bene.
15. Tagliete le torte a metà, disponete un primo disco sul piatto da portata, spalmate una parte di marmellata e uno strato di crema al torrone alto circa quanto lo strato di torta.
16. Coprite con un secondo strato e proseguite allo stesso modo anche con il terzo ed il quarto disco.
17. Con una spatola riempite gli eventuali vuoti di crema tra gli strati.
18. Decorate con le arance caramellate tagliate a metà e la granella di pistacchi.
19. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.
20. \*Se preferite fare una torta normale utilizzate uno stampo da 24 centimetri di diametro.



Ambrosia di Venere



*Lambiccò di Venere*



  
*Cantina di Venere*





---

# TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO

Quante volte si cambia in una vita? si cambia lavoro, si cambia città, si cambiano amici, si cambiano idee, si cambiano i gusti, si cambia il nostro modo di fare, si cambia il carattere.. non si tratta di essere incoerenti, si tratta semplicemente di guardarsi attorno e cercare di plasmare il proprio mondo nel mondo migliore per noi stessi. Da ragazzina credevo fermamente nella coerenza e pensavo che significasse non cambiare mai idea, ma poi ho capito che davanti alle cose bisogna trovarcisi e valutarle sulla propria pelle e che cambiare idea molte volte è solo sintomo di maturità. Ho imparato a non dire più "io non direi mai.. io non farei mai" perché non ci si conosce mai fino in fondo e quando si scopre un lato di se che non si conosceva si rimane sorpresi, e se non ci piace magari si cerca pure di cambiarlo. Io sono in grado di riconoscere alcune cose che di me non mi piacciono e che non mi portano beneficio, piano piano ho imparato a smussarle e renderle un pochino migliori. Ultimamente sto lavorando sul nervosismo, quando non capisco certi comportamenti degli altri, quando li trovo ingiusti, ma soprattutto quando mi sento presa in giro mi si annebbia la vista e non riesco a trattenermi. Nelle ultime settimane però mi sono imposta di prendere le cose in modo molto più zen, come dico io "ho inserito la modalità zen nel mio sistema operativo" ammetto che all'80% ci riesco e sto meglio, sono più serena e tranquilla. Certo non è facile ma forse quando si arriva al limite, quando non si tollera più una situazione è più semplice perché o si rompe o si cambia qualcosa e io per

ora opto per la seconda opzione!!

Una cosa che però credo di me non cambierò mai è la mia golosità, adoro i dolci soprattutto quelli cremosi e farciti, quindi il tema mensile dell'MTC proposto dalla bravissima Caris, per me non poteva che essere fantastico. Si tratta infatti di realizzare il pan di Spagna, base fondamentale per la realizzazione di tantissime torte farcite, se volete approfondimenti molto interessanti sul tema vi consiglio di leggere il bellissimo post di Caris!! Ho immaginato mille farciture ma poi ho optato per una fresca ed aromatica. La polpa di pesche seppure in quantità ridotte, l'avevo inizialmente pensata più "sostenuta" ma in realtà non si è rassodata abbastanza ed è stata assorbita dal pan di Spagna. Seppure non fosse l'idea iniziale il risultato finale mi è piaciuto comunque per l'armonia dei sapori all'assaggio. Ho usato delle pesche sciroppate ma realizzate da me la scorsa



estate.

**TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA  
E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm\*

Per il pan di spagna\*

160 g di uova

106 g di zucchero semolato  
80 g di farina debole  
27 g di fecola di patate  
scorza di 1/2 limone

Per la crema

300 g di latte parzialmente scremato  
75 g di latte di mandorle pugliese  
60 g di maizena  
120 g di zucchero semolato  
180 g di panna fresca  
scorza di 1/2 limone  
2 cucchiaini di succo di limone  
50 g di mandorle con la buccia

Per la polpa di pesche

280 g di pesche sciroppate  
140 g di sciroppo delle pesche  
3 g di colla di pesce\*\*  
3 cucchiaini di succo di limone  
zenzero fresco

Per decorare

100 g di pesca sciroppata  
40 g di mandorle con la buccia  
50 g di cioccolato bianco

Per la bagna\*\*\*

10 g di succo di limone filtrato  
25 g di acqua  
10 g di zucchero

\*Rispetto alle dosi indicate da Caris ho proporzionato le quantità degli ingredienti per realizzare una torta di 22 centimetri, che viene alta circa 4,5 centimetri.

\*\*Se desiderate una gelè più soda aumentate la quantità a 5 grammi e lasciate riposare in frigorifero dopo averla disposta sulla crema prima di inserire il successivo disco di pan di

spagna.

\*\*\*La bagna va messa solo nel primo strato perché i successivi saranno bagnati dalla polpa di pesche, se invece usate una polpa più soda raddoppiate la dose ed usatela anche sul secondo disco di pan di spagna.



Per il pan di spagna, montate le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero finché saranno ben gonfie e sode ci vorranno dai 10 ai 20 minuti con la planetaria, io ho usato uova freschissime “sfornate” da un giorno e hanno impiegato poco tempo a montarsi. Setacciate la farina assieme alla fecola ed inseritela nel composto di uova mescolando lentamente con una frusta a mano. Non mescolate eccessivamente per non far prendere forza all’impasto, solo il tempo necessario per amalgamare la farina. Imburrate uno stampo a cerniera di 22 centimetri e versatevi l’impasto. Cuocete a 180°C modalità statica per circa 25 minuti, controllate la cottura con uno stuzzicadenti. Sfornate il pan di spagna e lasciatela raffreddare su di una gratella. Tagliate il pan di spagna in tre strati uguali.



Per la crema, in un tegamino mettete lo zucchero e la maizena, lavorateli con una frusta per eliminare i grumi di quest'ultima. Unite il latte caldo poco per volta continuando a mescolare, aggiungete infine il latte di mandorle e la scorza di limone grattugiata. Mettete sul fornello, mescolando

continuamente con la frusta, quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. Mettete la crema in un piatto e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto. Quando la crema sarà fredda mescolate energicamente con la frusta. Montate la panna ed unitela delicatamente. Lasciate riposare in frigorifero.

Per la polpa di pesche, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Frullate le pesche assieme allo sciroppo, il succo di limone e lo zenzero grattugiato a piacere. Strizzate la colla di pesce, mettetela in un ciotolina ed aggiungete due cucchiaini di polpa di pesca. Fate scaldare pochi secondi al microonde, mescolate bene ed aggiungete qualche altro cucchiaino di polpa, unitela poi alla rimanente.

Disponete un cerchio di pan di spagna sul fondo di un anello per torte della misura di circa 21 cm, irrorate con la bagna, mettete un terzo di crema di mandorle e cospargete con metà delle mandorle tritate grossolanamente. Proseguite con circa 1/3 di polpa di pesche, e fate un secondo strato uguale ma senza usare la bagna sul disco di pan di spagna. Terminate con l'ultimo strato di pan di spagna e la polpa rimanente. Decorate con la pesca tagliata a fette sottili e delle mandorle tritate. Lasciate riposare qualche ora in frigorifero.



Per la decorazione, fate sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria. Su un rettangolo di acetato distribuite delle mandorle tritate. Mettete il cioccolato bianco in un cono di carta forno e create delle linee verticali ed orizzontali sovrapposte, formate un rettangolo di circa 3 centimetri di larghezza per 15 di lunghezza. Lasciate rapprendere qualche minuto e arrotolate l'acetato creando una spirale, bloccatela alle estremità e mettete a rassodare in frigorifero. Cospargete i bordi della torta con la rimanente crema. Decorate con la spirale di cioccolato. Potete realizzare anche una decorazione più semplice lasciando rapprendere il rettangolo di cioccolato senza creare una spirale, spezzarlo poi in 3-4 pezzi e diponeteli al centro della torta.

Conservate in frigorifero.







Con questa ricetta aprtecipio all' MTC di aprile



---

# RED VELVET CON CREMA DI MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO

Chi ha esultato, chi un po meno.. questa sfida dell'MTC di febbraio è però una scoperta per tante di noi che normalmente non devono confrontarsi con il problema celiachia, Stefania ci ha ben spiegato cosa vuol dire convivere con questa intolleranza e come controllare l'assenza di glutine nei prodotti che compriamo, dico questo perchè in dispensa io avevo già tutte le farine che lei indica nella ricetta, a parte la tapioca, ma la mia farina di riso contiene tracce di glutine, così mi son trovata a comprarne una che ne è priva.. nonostante noi non presentiamo intolleranze.. e se questo non è amore per l'MTC, e in questo caso anche un'attenzione e rispetto per chi realmente ha questo problema.

In ogni caso la cosa mi è apparsa alquanto strana, pensavo che la farina di riso fosse un alimento di norma privo di glutine come tutti gli alimenti che di natura non lo hanno, invece alcune marche ne presentano tracce, ma forse sono io che non sono ben informata sull'argomento! Comunque come chiede Stefania ho inserito le marche dei prodotti che ho utilizzato e tutti presentano la scritta "senza glutine" o il simbolo gluten free.

E ora è arrivato il momento della confessione, solitamente il negozio bio dove vado ha il buttermilk quindi mi ci sono recata sicura di trovarlo ma non l'avevano.. bene, proverò a farlo con le preziose indicazioni del post dell'MTC, devo dire che il risultato c'è stato eccome, monta.. monta.. poi smonta,

poi si separa, poi hai tra le mani burro e latticello, miscolo tutti gli ingredienti, cuocio la torta.. un disastro, non so cosa sia successo ma l'impasto "bolle" e si forma una crosticina secca sopra, praticamente non lievita e la consistenza è troppo compatta, ovviamente butto tutto e mi chiedo cosa posso aver sbagliato, leggo e rileggo la ricetta ma ho fatto tutto come indicato, le dosi sono giuste.. aspetto l'11 febbraio nell'attesa di sapere se qualcuno ha avuto dei problemi, penso di chiedere spiegazioni a Stefania ma non lo faccio, prima voglio riprovare.. beh, io non ho ancora capito cosa sia successo, fatto sta che poi ho trovato il latticello ho rifatto la torta, mica potevo rinunciare con pure la farina comprata apposta, e ora la mia torta è perfetta, ad onor del vero ammetto che ho anche cambiato gli stampi di cottura, prima erano in alluminio ora antiaderenti, sarà questo!??

Io ho fatto una dose intera di torta che poi ho cotto in 4 stampini da 12 cm quindi verranno due tortine da 4 piani, ma le quantità della crema e dei frutti di bosco sono per farcire solo una delle due tortine.



**RED VELVET  
CON CREMA DI MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO**

per due tortine da 12 cm  
110 gr di burro  
300 gr di zucchero semolato  
3 uova medie  
160 gr di farina di riso (vital nature biologico)  
60 gr di fecola (S.Martino)  
30 gr di maizena  
8 gr di cacao amaro in polvere (coop)  
240 gr di buttermilk  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaio di aceto di vino bianco  
1 cucchiaio di colorante rosso  
1 cucchiaino di vaniglia in polvere  
per la crema  
50 gr di zucchero semolato  
20 gr di maizena  
60 ml di latte fresco  
75 gr di latte di mandorle  
120 gr di mascarpone  
120 gr di panna fresca  
80 gr circa di mirtilli  
50-60 gr circa di lamponi



In una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo

sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello.

Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene.

Imburrate due teglie da 20 cm o 4 da 10-12 cm, cuocete a 180° per 40-45 minuti nel primo caso o circa 35 minuti nel secondo.

Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la maizena, iniziate a versare un po di latte mescolando continuamente per non creare grumi, unite poi tutto il latte e anche quello di mandorle, mettete sul fuoco e portare a bollore sempre mescolando con una frusta, in questo momento la crema sarà densa, versare tutto in una ciotola e coprite con la pellicola. Fate raffreddare, unite il mascarpone e mescolate bene per creare un composto omogeneo. Dividete la crema in due parti, in una delle due parti unite la panna montata.

Tagliate a metà ogni tortina e paregiate i bordi in modo che tutti gli strati siano larghi uguali.

Nel piatto di portata mettete il primo strato di torta, farcite con una parte della crema senza panna, cospargete di mirtilli, mettete il secondo disco di pasta, farcite con altra crema e cospargete di lamponi tagliati a metà, mettete il terzo disco, farcite con l'ultima parte di crema e cospargete coi mirtilli, chiudete con l'ultimo cerchio di pasta. Schiacciate un po la torta con la mano. Ricoprite tutta la torta con uno strato sottile di crema con la panna, disponete sopra lamponi e mirtilli e decorate con la restante crema tutta la superficie della torta.



*ombelicodivenera.blogspot.it*





con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio

