CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

La **crema di marroni nocciole e cioccolato** è una vera e propria delizia che sono sicura vi conquisterà! Avevo già provato lo scorso anno a farne una ma con scarsi risultati, quest’anno invece devo ammettere che è venuta benissimo. Cremosa e golosa con tutti i sapori ben riconoscibili senza che si sovrastino tra loro. Potete gustarla da sola a cucchiaiate, sulle fette biscottate oppure farcire dei biscotti o creare una delicata mousse mescolandola alla panna montata.



CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO



- 600 g di castagne pesate al netto (circa 700)
- 250 g di zucchero di canna chiaro
- 260 g di acqua
- 40 g di cioccolato fondente
- 100 g di nocciole
- ½ vaniglia
- 1 cucchiaio di rum (facoltativo)

1. Lavate i marroni e castrateli. Metteteli in una pentola capiente con abbondante acqua e portate a bollore.
2. Cuocete 40 minuti dal momento in cui l’acqua inizia a bollire.
3. Nel frattempo, tostate le nocciole in una padella facendo attenzione a non bruciarle.
4. Frullatele ben calde assieme ad un cucchiaio di zucchero fino a formare una crema liscia e priva di grumi.
5. Scolate e raffreddate i marroni sotto acqua corrente fredda.
6. Sbucciateli, pesate il quantitativo necessario di 600 grammi e passateli attraverso lo schiacciapatate.
7. In un tegamino mettete lo zucchero rimasto con l’acqua e la polpa della vaniglia.
8. Portate a bollore e fate cuocere lo sciroppo per cinque minuti.
9. Unite il cioccolato fondente tritato e mescolate per farlo sciogliere.
10. Versate lo sciroppo sulla purea di marroni, unite la crema di nocciole e il rum e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

11. Versate la crema di marroni nocciole e cioccolato nei vasetti sterilizzati.
12. Chiudeteli bene e metteteli in una pentola capiente, ricoprite con dell’acqua fino a 2 centimetri sopra i vasetti e portate a bollore.
13. Fate cuocere 15 minuti, scolate i vasetti e metteteli a testa in giù fino al completo raffreddamento.
14. La crema di marroni si mantiene piuttosto morbida anche se conservata in frigorifero.


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

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 isirazione da una preaparazione 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 cucchiai 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 cucchiaio di cacao amaro

1 cucchiaio 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 mecolate 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 ammollare 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 dragèes! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz’ora prima di servire.


ombelicodivenere.blogspot.it



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 lontanaza 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


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

PLUMCAKE ALLE MELE

Domani è l'ultimo giorno di lavoro del mio ragazzo e mi ha chiesto di preparargli qualche dolcetto da portare.. certo.. sembra che festeggi!!! comunque io eseguo.. ho deciso di fare qualche mini tortina alle mele e ne approfitto per fare pure qualche plum-cake per la colazione!!!

PLUMCAKE E TORTINE ALLE MELE

da una ricetta di Luca Montersino

200 gr di zucchero a velo
250 gr di burro
250 gr di farina
80 gr di tuorli
70 gr di albumi
15 ml di rum
7 gr di lievito
mele pink lady

Montare il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero, unire poi i tuorli e il rum, aggiungere la farina e il lievito. Montare gli albumi e unirli delicatamente al composto.
Imburrare degli stampini da plum cake oppure da muffin, riempire con 2/3 del composto e disponete sopra le mele tagliate a piccoli cubetti.
Infornare a 180° per 15 min circa in base alla grandezza dello stampino, fate la prova stecchino!!



