



*I dolci dei
Girasoli di Erika*

AMARETTI

INGREDIENTI:

1 Kg di zucchero
5 mandorle dolci tritate
8/ 10 mandorle amare tritate
200 gr. di albumi d'uovo

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare i seguenti ingredienti: le mandorle dolci, le mandorle amare, lo zucchero e gli albumi d'uovo montati a neve e lavorare il tutto per circa 30 minuti fino a far diventare il composto morbido e schiumoso. Sistemare la pasta in una teglia unta dando una forma rotonda di circa 3 cm di diametro ad ogni biscotto. Infornare a calore moderato (150°/160°) per 40 minuti fino a far assumere ai biscotti un colore dorato.

Si consiglia di degustare gli amaretti accompagnati da un ottimo Passito.

BABA' DI ARANCE

INGREDIENTI

220 gr. di farina 100 gr. di
zucchero burro q. b. 3 uova
una bustina di lievito
50 gr. di scorzette di arancia candita
120 gr. di zollette di zucchero
1 e ½ di rum 2 arance spremute pezzettini di un'arancia fettine
di un'arancia non sbucciata scorza grattugiata della buccia d'
arancia
4 chiodi di garofano un cucchiaino di
5 spezie sale

PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero e una presa di sale fino a far diventare il composto gonfio e spumoso. Aggiungere 2 cucchiaini di rum, il succo e la scorza di un'arancia, 200 g di farina, le spezie e il lievito. Amalgamare 70 g di burro morbido a pezzetti e le scorzette candite tagliarle a dadini.

Dopo averlo mescolato nuovamente, versare il composto in uno stampo ad anello imburrato e infarinato. Infornare a 180° per 30 minuti; sfornarlo e lasciarlo intiepidire.

Intanto sciogliere le zollette con mezzo bicchiere di acqua; portare a ebollizione, togliere il tutto dal fuoco e unire il succo e la scorza di arancia e il rum rimasti. Sfornare il babà e irrorarlo con lo sciroppo. Lasciarlo riposare per 5 minuti, poi trasferirlo su un piatto da portata e decorarlo con le fettine e i pezzetti di arancia.

Si consiglia di degustare il babà di arance accompagnata da un ottimo agrumetto.

BABÀ

INGREDIENTI:

250 gr. di farina
25 gr. di zucchero
75 gr. di burro
5 gr. di sale
4 o 5 uova
20 gr. di lievito di birra

SCIROPPO:

500 gr. di zucchero
Buccia di arancia o di limone
1 lt di acqua
Rum

PROCEDIMENTO:

Mescolare la farina con lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, il sale e 4 uova (se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere 1 uovo), il lievito sciolto in pochissimo latte.

Far lievitare per circa 30 minuti fino a raggiungere il doppio volume. Versare l'impasto nello stampo imburato e quando lo stesso si sarà gonfiato, infornarlo a 160°/180° per 40 minuti.

Nel frattempo prepara lo sciroppo con 500 g zucchero, le bucce di agrumi e 1 lt acqua. Far bollire il tutto, togliere dal fuoco, far raffreddare ed aggiungere il rum. Rimettere lo sciroppo sulla fiamma lasciandolo scaldare per qualche minuto. Irrorate con lo sciroppo il babà ancora caldo e appena tolto dallo stampo.

BISCOTTI "LUCA"

INGREDIENTI

1 bicchiere di zucchero

1 bicchiere di olio di semi

½ bicchiere di limoncello

1 bustina di lievito 4 bicchieri di farina

scorza di limone grattugiata

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare i seguenti ingredienti: zucchero, olio di semi, lievito, limoncello, farina e scorza grattugiata di limone fino a farli ben amalgamare. Stendere una sfoglia di mezzo centimetro, dopodiché creare con la stessa una forma a piacimento. Disporre il tutto in una teglia foderata con carta da forno ed infornare a 180° per 20 minuti. Una volta sfornati e lasciati raffreddare, disporli su un piatto da portata e cospargerli di zucchero a velo.

Si consiglia di degustare i biscotti "Luca" accompagnati da un Limoncello.

BONISSIMA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

400 gr farina
200 gr burro
200 zucchero
4 uova
1 limone grattugiato
q. b. sale

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

250 gr noci tritate
200 gr miele
1 bicchierino di rum
150 gr cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, le uova, il burro, il limone grattugiato ed un pizzico di sale. Il composto che si ottiene bisogna dividerlo in due parti le quali devono essere avvolte in uno strofinaccio. Lasciar riposare per 20 minuti.

Disporre il primo panetto in una tortiera foderata con carta da forno.

Mescolare le noci tritate con rum e miele e versare il tutto nella tortiera.

Coprire il ripieno con la sfoglia, sigillare i bordi. Infornare a 180° per 45 minuti.

Una volta sfornata la torta, lasciarla raffreddare e coprirla con 150 gr di cioccolato sciolto a bagnomaria.

Servire su un piatto da portata con scaglie di cioccolato fondente e noci tritate.

Si consiglia di degustare la torta bonissima accompagnata da un ottimo nocino.

CAPRESE AL LIMONE

INGREDIENTI

100 gr di olio extra vergine d'oliva
120 gr di zucchero a velo
200 gr di mandorle dolci pelate
180 gr di cioccolato bianco
30 gr di scorrette di limone candite
½ baccello di vaniglia
1 limone
5 uova
60 gr di zucchero
50 gr di fecola di patate
5 gr di lievito in polvere

PROCEDIMENTO

In una ciotola frullare le mandorle con lo zucchero a velo e i semini di vaniglia. A parte, grattugiare il cioccolato bianco e tagliatelo molto finemente. In una capiente terrina, con le fruste elettriche, montare le uova con lo zucchero fino a triplicarne il volume. A parte incorporare alla miscela di mandorle e zucchero a velo, il cioccolato bianco grattugiato, le

scorrette di limone candite finemente tritate, la scorza grattugiata di limone fresco e la fecola di patate setacciata con il lievito. Miscelare tutti gli ingredienti, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e infine le uova montate. Emulsionare bene il tutto con una spatola senza preoccuparsi se le uova tendono a smontarsi. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata con fecola di patate di 22 cm di diametro. Informare a 200° per i primi 5 minuti e lasciare cuocere per altri 45 minuti a 160°.

Dopo la cottura lasciare raffreddare il dolce nella tortiera e sfornarlo quando sarà quando sarà tiepido. Spolverizzarlo con zucchero a velo e servire.

Si consiglia di degustare la caprese al limone accompagnata da un ottimo limoncello.

CASTAGNACCIO

INGREDIENTI:

500 gr farina di castagne

3 uova

100 gr pinoli

100 gr uva sultanina

150 gr canditi misti (cedro, ciliegie e arance)

1 cucchiaino di sale

1 bicchiere olio di semi

150 gr zucchero

100 gr zucchero di canna

PROCEDIMENTO::

Macerare l'uva sultanina in acqua per circa 20 minuti per ammorbidirla e strizzarla. Amalgamare la farina, lo zucchero e le uova, aggiungere olio di semi, pinoli, canditi, uva sultanina (tolta dall'acqua e strizzata) e sale.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto piuttosto duro.

Versare l'impasto ottenuto in una tortiera rettangolare, distribuire sulla superficie lo zucchero di canna. Infornare per 40 minuti a 160°. Una volta sfornata lasciarlo raffreddare e servirlo su un piatto da portata decorato con castagne.

Si consiglia di degustare il castagnaccio accompagnato da un ottimo liquore di castagne.

CASTAGNOLE DI CARNEVALE

INGREDIENTI

4 uova
2 etti di zucchero
6 cucchiaini di rum
1 etto e ½ di burro
6 etti farina bianca
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 pizzico di sale
strutto o olio per friggere

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare le uova, lo zucchero, il rum e il burro sciolto. Man mano aggiungere la farina bianca e il lievito. Versare l'impasto ottenuto sulla spianatoia e lavorarlo con le mani. Creare un cilindro lungo con la grandezza di un pollice. Tagliarlo a pezzettini grossi e arrotondare gli stessi. Mettere a fuoco, in una casseruola fonda, olio o strutto. Quando il grasso sarà in pieno bollore, friggere 4 o 5 castagnole fino a farle diventare ben rigonfie e dorate. Una volta pronte e raffreddate, zuccherarle.

Si consiglia di degustare le castagnole di Carnevale accompagnate da un liquore alle castagne.

CIAMBELLA AL MANDARINO

INGREDIENTI

120 gr di burro
100 gr di zucchero
3 uova
100 gr di farina
80 gr di fecola
4 mandarini

PROCEDIMENTO

Imburrare uno stampo a ciambella e cospargerlo bene di zucchero. Con la frusta lavorare il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere all'impasto le uova e lavorare energicamente. Incorporare al composto la buccia grattugiata di mandarino, il succo dei mandarini e la fecola mescolata con la farina.

Versare il composto nello stampo e infornare in forno a 180° per 50 minuti. A piacere si può guarnire con una crema ottenuta con 100 g di burro fuso, 100 g di zucchero a velo e due mandarini spremuti.

Servire la ciambella su un piatto da portata decorato con spicchi di mandarino.

Si consiglia di degustare la ciambella al mandarino accompagnata da un ottimo mandarinetto.

CIAMBELLA GLASSATA

INGREDIENTI:

400 gr di farina
250 gr di burro
200 albicocche secche
175 gr di zucchero
150 gr di mandorle sgusciate
50 gr di noci sgusciate
4 uova
1 bustina di lievito in polvere
Sale
Scorza grattugiata di limone
4 cucchiaini di rum
250 gr zucchero a velo
25 gr di burro
4- 5 cucchiaini di succo di limone

PROCEDIMENTO:

Lavare le albicocche, asciugarle e spezzettarle. Amalgamare il burro, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, le uova, la farina mescolata al lievito e le mandorle tritate. Infarinare e mescolarle all'impasto, unire le noci tritate e il rum. Versare il composto in uno stampo a ciambella imburrito ed infarinato ed infornare a 175° per 1 ora. Una volta sfornata, lasciare raffreddare.

A parte, mescolare lo zucchero a velo, il burro fuso e il succo di limone fino ad ottenere un composto omogeneo, il quale deve essere versato sulla ciambella fredda. Decorare il tutto con le mandorle.

Si consiglia di degustare la ciambella glassata accompagnata da un ottimo nocino.

CIAMBELLA ROSITA

INGREDIENTI:

6 uova
200 gr. di fecola di patate
100 gr. di amido di mais
170 gr. di zucchero
170 gr. di burro
70 gr. di mandorle
20 gr. di cacao
1 bustina di lievito
3 pizzichi di sale
Mandorle a filetti
Panna semimontata zuccherata q.b.
10 Fragole

PROCEDIMENTO

In una ciotola montare il burro con lo zucchero e aggiungere man mano le uova.

Aggiungere all'impasto la fecola, l'amido di mais, il cacao, il lievito, il sale e le mandorle tritate finissime. Amalgamare bene tutti gli ingredienti. Versare il composto in uno stampo imburrito e spolverizzato con amido di mais e cospargere la superficie con le mandorle a filetti. Infornare a 170° per 30/35 minuti.

Dopo averla sfornata, lasciar raffreddare bene e guarnire con la panna semimontata e le fragole.

Si consiglia di degustare la ciambella rosita accompagnata da un fragolino.

CROCCANTI DI NOCCIOLE

INGREDIENTI

150 gr di nocciole tostate e tritate

200 gr. di zucchero

Limone

PROCEDIMENTO

Sciogliere in una padellina lo zucchero con qualche goccia di limone fino a farlo scurire e a caramellare. Aggiungere al composto le nocciole e mescolare fino ad ottenere un impasto coloso, morbido e brunito. Rovesciare il tutto su un tagliere ricoperto con carta da forno e, dopo averlo steso, ricoprirlo con altra carta da forno ed appiattirlo con un matterello fino ad ottenere una lastra sottile. Prima che il composto sia completamente indurito, tagliarlo a losanghe e disporlo su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare i croccanti di nocciole accompagnati da una crema di nocciole..

CROCCANTI DI PISTACCHI

INGREDIENTI

100 gr di pistacchi sgusciati e tritati

150 gr. di zucchero

Limone

PROCEDIMENTO

Sciogliere in una padellina lo zucchero con qualche goccia di limone fino a farlo scurire e a caramellare. Aggiungere al composto i pistacchi e mescolare fino ad ottenere un impasto coloso, morbido e brunito. Rovesciare il tutto su un tagliere ricoperto con carta da forno e, dopo averlo steso, ricoprirlo con altra carta da forno ed appiattirlo con un matterello fino ad ottenere una lastra sottile. Prima che il composto sia completamente indurito, tagliarlo a losanghe e disporlo su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare i croccanti di pistacchi accompagnati da una crema di pistacchi.

CROSTATA DI PERE ED AMARETTI

PER LA PASTA FROLLA

INGREDIENTI

400 gr. di farina
200 gr. di burro
200 gr. di zucchero
1 limone grattugiato
1 bustina di lievito

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

200 gr. di amaretti
100 gr. di cioccolato fondente
1 cucchiaio di rum
2 pere mature

PER LA COPERTURA

INGREDIENTI

1 uovo
30 gr. di zucchero di canna

PROCEDIMENTO:

Su un piano da lavoro impastare la pasta frolla, dividerla in due parti e stenderle con il matterello. Versare una delle due parti in una teglia foderata con carta da forno, rialzare i bordi, bucherellare la superficie con una forchetta e ricoprirli di amaretti sbriciolati finemente, di cioccolato grattugiato, di pere tagliate a fettine sottili e bagnarla con il rum. Coprire il tutto con l'altra parte di pasta precedentemente messa da parte, sigillare i bordi in modo da non far fuoriuscire la farcitura. Bucherellare la superficie della pasta con uno stuzzicadenti, spennellarla con l'albume montato a neve e spolverare con lo zucchero di canna. Infornare a 170° per 40 minuti. Una volta sfornata, prima di servirla, lasciarla raffreddare e disporla su un piatto da portata decorato con spicchi di pere.

Si consiglia di degustare la crostata di pere ed amaretti accompagnata da un Moscato.

CUORE DI MAMMA

INGREDIENTI

100 gr farina
50 gr fecola di patate
5 uova
1 bustina di vanillina
1 bicchierino di Gran Marnier
50 gr cioccolato fondente
180 gr zucchero
1 bustina di lievito
70 gr burro fuso
200 gr mascarpone
60 gr zucchero a velo

PER LA FARCITURA

300 gr. scaglie di cioccolato bianco petali di rose rosse

PROCEDIMENTO

In una scodella mescolare le uova con lo zucchero, la farina, la fecola, il lievito, il burro e la vanillina. Versare il composto in uno stampo a forma di cuore. Infornare a 180° per 30 minuti. Una volta sfornata, lasciarla raffreddare. Far bollire in un pentolino il gran Marnier, ½ bicchiere d'acqua e 4 bicchieri di zucchero. Lasciar raffreddare il tutto. Preparare la crema con il mascarpone, lo zucchero a velo, 2 tuorli di uova e cioccolato. Mescolare fino ad ottenere un composto soffice. Dividere la torta, bagnarla con lo sciroppo e unire la crema di mascarpone. Cospargere la superficie con la crema di mascarpone avanzata, le scaglie di cioccolato e i petali di rosa naturali.

Si consiglia di degustare la torta cuore di mamma accompagnata da un'ottima liquirizia.

DOLCE ALLE MELE

INGREDIENTI

1 kg mele
180 gr farina
3 uova
150 gr zucchero
1 bicchiere di latte
100 gr margarina fusa
1 limone grattugiato
1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO

In una terrina amalgamare lo zucchero, le uova, la margarina, il limone grattugiato, la farina ed il latte. Sciogliere il lievito con il latte e aggiungerlo al composto. Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno e su di esso disporre le mele a spicchi a raggiera. Infornare a 180° per 30 minuti. una volta sfornato e raffreddato, servirlo su un piatto da portata decorato con fettine di mele.

Si consiglia di degustare il dolce alle mele accompagnato da una pallina di gelato alla crema.

DOLCE DI MARS

INGREDIENTI

3 (barrette) cioccolato al mars
300 gr riso soffiato 1 barattolo medio
di miele
q.b. cacao 70 gr di
burro

PROCEDIMENTO

In una pentola far sciogliere, il burro e le barrette di mars sminuzzate a pezzetti. Aggiungere il miele, il cacao, il riso soffiato e mescolare. Una volta ottenuto l'impasto omogeneo, togliere la pentola dal fuoco e versare il contenuto su un piatto da portata ed aiutandosi con le mani bagnate nell'acqua, dare la forma che più si gradisce. Dal composto ottenuto, si possono anche creare dei dolcetti versando l'impasto nelle formine.

Si consiglia di degustare il dolce di mars accompagnato da un ottimo vinsanto.

DOLCE DI MIELE

INGREDIENTI

300 gr. di farina
4 uova
300 gr. di miele
60 gr. burro
3 cucchiai di rum

PER LA SALSINA

INGREDIENTI

100 gr. di miele
1 dl. di rum
2 cucchiai d'acqua

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare 200 gr di miele, i tuorli, il burro ammorbidito, la farina e il rum. Incorporare gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera unta ed infarinata di 20 cm di diametro e dai bordi alti. Infornare a 180° per 30 minuti.

Una volta sfornato, lasciar raffreddare il dolce e capovolgerlo su un piatto da portata. Ricoprire la sua superficie con una salsina preparata con 100 gr di miele, 2 cucchiai di rum e 2 cucchiai di acqua e cotta per qualche minuto.

Si consiglia di degustare il dolce di mele accompagnato da un ottimo vinsanto.

DOLCE DIPLOMATICO

INGREDIENTI

Savoardi o pan di Spagna

Rum

Confettura di albicocche

Confettura di fragole

PROCEDIMENTO:

Tappezzare il fondo di un'insalatiera di vetro con i savoiardi inzuppati in acqua e rum e su di essi disporre uno strato di marmellata di albicocche e un altro di marmellata di fragole. Coprire la superficie con un altro strato di biscotti inzuppati. Servire decorando il tutto con pezzetti di albicocche e di fragole.

Si consiglia di degustare il dolce diplomatico accompagnato da un fragolino.

DOLCE DI SETTEMBRE

INGREDIENTI

500 gr di farina bianca
40 gr burro
200 gr di lievito di birra
3 cucchiaini di latte

RIPIENO

300 gr di pere
300 gr di mele
300 gr di fichi
200 gr di noci sgusciate e tritate
50 gr di nocciole sgusciate e tritate
150 gr di zucchero
1 limone
1 pezzetto di scorza di arancia candita cannella in polvere
noce moscata sale

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare 500 gr di farina, il lievito di birra, un pizzico di sale diluito in un cucchiaino di acqua tiepida e il burro morbido. Aggiungere il latte freddo. Mescolare e far riposare il composto per circa un'ora. Immergere le noci e le nocciole in acqua bollente e lasciarle raffreddare. Sbucciare la frutta fresca e tagliarla a pezzi, dopodiché unirla alla frutta secca, allo zucchero. Al succo e alla scorza di limone grattugiata e alla scorza di arancia tagliata a pezzi. Profumare con cannella e noce moscata e mescolare bene.

Infarinare la spianatoia e stendere la pasta dandole una forma rettangolare.

Disporre su di essa il ripieno ottenuto, arrotolare la pasta e sigillare bene i bordi. Versare il dolce in una teglia imburata e spennellare la sua superficie con uovo sbattuto. Infornare a 180° per 40 minuti. Una volta sfornata lasciarla raffreddare e servire su un piatto da portata decorato con frutta secca. Si consiglia di degustare il dolce di settembre accompagnato da una pallina di gelato alla vaniglia.

DOLCE SORPRESA

INGREDIENTI

200 gr di farina
50 gr di datteri
30 gr di uva sultanina
30 gr di gherigli di noci
30 gr di nocciole sgusciate
80 gr di cioccolato fondente
10 gr di cannella
1 bustina di lievito
100 gr di zucchero
80 gr di margarina

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare la farina, il lievito e la frutta secca. A parte mescolare le uova con lo zucchero, il cioccolato (sciolto), la cannella e la margarina ed aggiungere il tutto nel composto di farina e frutta secca. Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno. Infornare a 160° a 40 minuti.

Una volta sfornato e lasciato raffreddare, disporlo su un piatto da portata decorato con frutta secca.

Si consiglia di degustare il dolce sorpresa accompagnato da un nocino.

KINDER FETTA AL LATTE

INGREDIENTI

150 gr. di farina
100 gr. di zucchero a velo
80 gr. di burro
60 gr. di cacao
400 ml di panna già zuccherata
3 albumi
1/2 bustina lievito per dolci miele
Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

In una ciotola montare gli albumi a neve con il frullino aggiungere un pizzico di sale.

Mescolare il burro sciolto a temperatura ambiente, lo zucchero a velo, lievito, la farina e il cacao setacciato fino ad ottenere una crema compatta e priva di grumi.

Foderare una teglia da forno con carta da forno e con il composto formare due rettangoli uguali dello spessore di massimo 3 cm, distanziati l'uno dall'altro. Infornare a 200° per 5 minuti. Una volta sfornati i due biscotti ottenuti, lasciarli raffreddare. Su uno dei biscotti versare la panna montata mescolata con il miele formando uno strato alto. Richiudere il tutto con l'altro biscotto e servire su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare la kinder fetta al latte accompagnata con una pallina di gelato alla vaniglia.

MATTONELLA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI:

3 uova
200 gr di zucchero
100 gr di farina
30 gr di cacao amaro
2 cucchiaini di lievito per dolci
50 ml di latte
500 ml di panna per dolci
150 gr di cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare le uova montate con lo zucchero, aggiungere il cacao e il lievito sciolto nel latte. Versare l'impasto su una placca da forno rivestita con carta da forno. Infornare a 220° per 8/ 10 minuti. una volta sfornato, staccare la carta da forno dalla base, lasciar raffreddare e tagliare in tre rettangoli.

Riscaldare 100 ml di panna liquida in un pentolino dal fondo spesso, quando sarà bollente, aggiungere il cioccolato bianco tritato. Spegnerne la fiamma e mescolare energicamente con un cucchiaio di legno fino a far sciogliere completamente il cioccolato. Quando il tutto sarà completamente freddo, montare la restante panna e versare al suo interno il composto di panna e cioccolato. Mescolare delicatamente la crema con un cucchiaio di legno avendo cura di fare movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la panna.

Disporre uno dei rettangoli in uno stampo per plumcake foderato con della pellicola trasparente e versare su di esso uno strato di crema al cioccolato bianco. Coprire con l'altro rettangolo di pasta biscotto e continuare così alternando uno strato di crema al cioccolato bianco e panna e uno di pasta biscotto.

Terminare con la crema e riporre la mattonella al cioccolato in freezer per 3 ore, dopodiché rimuovere la pellicola trasparente. Servire su un piatto da portata decorato con scaglie di cioccolato bianco.

Si consiglia di degustare la mattonella al cioccolato bianco accompagnata da un ottimo liquore al cioccolato..

MATTONELLA DI CASTAGNE

INGREDIENTI

800 gr. di castagne sbucciate
200 gr. di zucchero semolato
3 uova
50 gr. di cioccolato al latte burro
2 cucchiaini di zucchero vanigliato farina sale

PROCEDIMENTO

Lessare le castagne con poca acqua salata per circa 20 minuti, scolare, eliminare la pellicina e passarle con il passaverdura. Incorporare alla crema 3 tuorli, lo zucchero semolato, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato. Infornare a 180° per 1 ora.

Una volta sfornato, far raffreddare il dolce e cospargere sulla sua superficie il cioccolato a scaglie.

Si consiglia di degustare la mattonella di castagne accompagnata da un liquore alle castagne.

MATTONELLA DI RICOTTA

INGREDIENTI

500 gr. di ricotta

200 gr. di zucchero semolato

150 gr. di burro

50 gr. di zucchero vanigliato

2 tuorli

50 gr. di cacao amaro 200 gr. di

savoardi liquore dolce

PROCEDIMENTO

In una ciotola il burro ammorbidito a temperatura ambiente, zucchero semolato, montare il composto a spuma e unire la ricotta. Dopo averlo mescolato, dividere il composto in 3 parti, disponendole in 3 recipienti separati. Al primo composto aggiungere lo zucchero vanigliato, al secondo il cacao amaro e al terzo i tuorli. Foderare con pellicola trasparente uno stampo rettangolare e disporre all'interno di esso i savoardi bagnati nel liquore diluito con acqua. Riempire lo stampo con le 3 creme, alternando i colori. Coprire la preparazione con i savoardi imbevuti e disporre in frigo per almeno 3 ore. Una volta raffreddato, capovolgerlo e rimuovere la pellicola trasparente.

Si consiglia di degustare la mattonella di ricotta accompagnata da Vinsanto.

MONTE BIANCO

INGREDIENTI:

1 kg di castagne
250 g di zucchero
250 g latte
2 bicchierini di rum
1 bustina di vanillina
400 g di panna
Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Sbucciare le castagne e lessarle in acqua con un pizzico di sale. Quando le castagne sono cotte, pelarle e porle in una pentola insieme al latte, lo zucchero e la vanillina. Portarle ad ebollizione fino ad ottenere un impasto cremoso. Far intiepidire la crema ottenuta, unire il rum e mescolare. Passare tutto al setaccio, adagiare l'impasto su un piatto fino a dargli la forma di un monte. Guarnire con panna e riporlo in frigo fino al momento di servire.

Si consiglia di degustare il montebianco accompagnato da una crema alle castagne.

PAN DOLCE GENOVESE

INGREDIENTI:

400 g farina
200 g zucchero
2 uova
200 g burro
80 g uva sultanina
80 g noci
80 g pinoli
50 g mandorle
50 g canditi
4 fichi secchi
½ bustina di lievito

PROCEDIMENTO: in una terrina amalgamare lo zucchero, le uova e il burro fuso. Aggiungere gradatamente la farina e la frutta secca, impastare il tutto energicamente, ed unire il lievito sciolto nel latte.

Foderare la teglia con carta da forno ed infornare a 160° per 45 minuti. Spolverizzare con zucchero a velo o di canna e guarnire con canditi all'arancia.

PRALINE AL COCCO

INGREDIENTI:

400 g ricotta

200 g farina di cocco

180 g zucchero a velo

50 g cacao amaro

1 bustina di vanillina

3 cucchiaini di liquore a piacere

PROCEDIMENTO: lavorare la ricotta con lo zucchero fino a renderla morbida e cremosa, aggiungere la vanillina, il liquore, il cacao e 120 g di farina di cocco. Impastare bene il composto, coprirlo con pellicola e lasciarlo raffreddare in frigo per 30 minuti.

Formare delle praline e passarle nella farina di cocco.

PESCHE

INGREDIENTI

1 kg di farina

6 uova

160 gr. di sugna sciolta (o burro)

400 gr. di zucchero

2 bustine di lievito

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare le uova, la sugna sciolta (o burro), zucchero e setacciare la farina con le bustine di lievito.

Formare delle palline ed infornarle. Una volta sfornate, lasciarle raffreddare e svuotarle per riempirle di crema.

Bagnarle nel liquore rosso e zuccherarle.

PER LA CREMA:

INGREDIENTI:

200 gr. di burro ammorbidito

150 gr. di zucchero

2 cucchiari di marmellata di pesche

2 cucchiari di cacao

impasto ottenuto dallo svuotamento delle palline

PROCEDIMENTO

Mescolare il burro con lo zucchero e aggiungere la marmellata, il cacao e l'impasto ottenuto dallo svuotamento delle palline.

Si consiglia di degustare le pesche accompagnate da una crema di limone.

PESCHETTE DI MARIA GIOVANNA

INGREDIENTI:

500 gr di farina
200 gr di zucchero
100 gr di burro (Temperatura ambiente)
2 uova intere
5 cucchiaini di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
1 bottiglia di alchermes

PROCEDIMENTO

In una terrina unire le uova allo zucchero e al burro e, quando il composto risulta omogeneo aggiungere il latte, il lievito, la vanillina e la farina.

Continuare ad impastare a mano fino a quando la pasta risulta asciutta e senza crepe. Creare delle palline di pasta della misura di una noce ed infornare a 70° in forno pre-riscaldato a 180° per 20 minuti (fino alla doratura). Le palline adagiate sulla teglia avranno una distanza di circa 2 cm.

Farcire con nutella o crema al cioccolato, dopodichè bagnare con alchermes e rotolare nello zucchero in grani.

Si consiglia di degustare le peschette di Maria Giovanna accompagnate da una crema di fragole o una crema di limone.

PESCHETTE DI MARIA GIOVANNA

INGREDIENTI:

500 gr di farina
200 gr di zucchero
100 gr di burro (Temperatura ambiente)
2 uova intere
5 cucchiaini di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
1 bottiglia di alchermes

PROCEDIMENTO

In una terrina unire le uova allo zucchero e al burro e, quando il composto risulta omogeneo aggiungere il latte, il lievito, la vanillina e la farina.

Continuare ad impastare a mano fino a quando la pasta risulta asciutta e senza crepe. Creare delle palline di pasta della misura di una noce ed infornare a 70° in forno pre-riscaldato a 180° per 20 minuti (fino alla doratura). Le palline adagiate sulla teglia avranno una distanza di circa 2 cm.

Farcire con nutella o crema al cioccolato, dopodichè bagnare con alchermes e rotolare nello zucchero in grani.

Si consiglia di degustare le peschette di Maria Giovanna accompagnate da una crema di fragole o una crema di limone.

ROTOLO AL LIMONE

PER LA PASTA INGREDIENTI:

100 gr. di zucchero
100 gr. di farina
4 uova
1 cucchiaino di lievito
30 gr. di zucchero a velo

PER LA CREMA

INGREDIENTI

1 uovo
100 gr. di zucchero
1 limone
1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO:

In una terrina lavorare i tuorli, lo zucchero, la farina, il lievito e gli albumi montati a neve. Versare il composto su una placca del forno rivestita con carta da forno ed infornare a 180° per 15 minuti.

In una pentola, a fuoco lento, unire l'uovo, lo zucchero, la vanillina, la scorza grattugiata di limone, il succo di limone e un bicchiere di acqua fredda.

Rovesciare la pasta su un canovaccio inumidito, rimuovere la carta da forno e stendere la crema sulla pasta. Con l'aiuto del canovaccio, arrotolare la stessa, spolverizzarla con lo zucchero a velo e servire tagliando il rotolo a fette, decorandola con spicchi di limone.

Si consiglia di degustare il rotolo al limone accompagnato da un ottimo limoncello o crema di limone.

ROTOLO DI CASTAGNE

PER LA PASTA

INGREDIENTI

100 gr di zucchero
50 gr di farina
50 gr di fecola di patate
3 uova
Burro
Lievito

PER LA CREMA

INGREDIENTI

250 gr di farina di castagne
30 gr di zucchero
30 gr di burro 2 uova panna
montata q. b. 1 bustina di
vanillina

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolare le uova, lo zucchero, il burro sciolto, la farina, la fecola di patate, il lievito e gli albumi montati a neve. Versare il composto su una placca da forno rivestita con carta d'alluminio imburata ed infornare a 200° per 15 minuti. Una volta sfornato il composto ottenuto lasciar raffreddare per un'ora. Successivamente capovolgere la pasta su uno strofinaccio umido e spolverizzarlo di zucchero a velo.

COMPOSTO DI CASTAGNE

In una ciotola mescolare la farina di castagne, i tuorli d'uovo, lo zucchero, il burro sciolto, la vaniglia e i bianchi montati a neve.

Farcire la pasta con il composto ottenuto e arrotolarlo, ricoperto da panna montata.

Servire su un piatto da portata decorato con delle castagne.

Si consiglia di degustare il rotolo di castagne accompagnato da un liquore al cioccolato.

SALAME DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

300 gr. di biscotti secchi

2 uova

150 gr. di burro a temperatura ambiente

100 gr. di zucchero

200 gr. di cioccolato fondente 2 cucchiaini di Rum

o aroma al Rum carta da forno carta stagnola

PROCEDIMENTO

In una ciotola grande sbriciolare con le mani i biscotti secchi. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Una volta diventato cremoso, lasciarlo raffreddare e mescolarlo con i biscotti secchi, il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero il Rum

Sulla carta da forno disporre il composto dandogli la forma di un salame, poi ottenuta la forma, trasferirlo nella carta stagnola e riporlo in frigorifero per almeno 2/3 ore facendolo indurire.

Una volta indurito, servirlo tagliato a fette su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare il salame di cioccolato accompagnato da un ottimo liquore al cioccolato.

SBRICOLATA

Ingredienti:

150 gr. di margarina

500 gr. di farina

250 gr. di zucchero

300 gr. di noci tritate

100 gr. di margarina fusa

5 uova intere

1 limone grattugiato

1 bustina di lievito

250 gr. di marmellata di albicocche oppure nutella

Procedimento:

In una terrina mescolare lo zucchero, la farina, le noci tritate, le uova, la margarina sciolta, il limone e il lievito.

Lavorare il tutto fino ad ottenere un

impasto omogeneo. Aiutandosi con le mani e la farina, disporre parte dell'impasto in una tortiera foderata. Sulla base ottenuta spalmare la marmellata o la nutella e sbriciolare sulla superficie dell'impasto, l'altra parte del composto tenuto da parte. Infornare a 180° per 25 minuti. Una volta sfornata, lasciarla raffreddare e servire su un piatto da portata decorato con delle noci.

Si consiglia di degustare la sbriciolata accompagnata da un ottimo nocino.

SBRICOLONA

INGREDIENTI:

4 mele
50 g di zucchero
1 limone
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di fecola

IMPASTO:

100 g di farina
100 g di burro
80 g di zucchero

PREPARAZIONE:

Macerare le mele con zucchero, limone, cannella e fecola. Stendere un disco di pasta frolla in una teglia di 24 cm senza togliere la carta da forno, farla risalire sul bordo e punzecchiare la base con una forchetta. Disporre sopra il composto delle mele.

Impastare 100 g di farina, 100 g di burro, 80 g di burro in modo da ottenere un composto da sbriciolare sulle mele.
Cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

SCHIACCIATA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

200 gr. di farina
150 gr. di zucchero semolato 2 cucchiaini di
zucchero vanigliato burro
4 cucchiaini di latte mezzo limone
2 uova
1 cucchiaino mezzo di lievito albicocche sciroppate

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare i seguenti ingredienti: burro ammorbidito a temperatura ambiente, zucchero semolato, uova, latte e scorza del limone grattugiato.

Amalgamare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. All'impasto ottenuto aggiungere il lievito setacciato con la farina. Stendere l'impasto in uno stampo imburrato e sulla sua superficie distribuire le albicocche. Infornare a 200° per 25 minuti. Una volta sfornato, spolverare la superficie con zucchero vanigliato e servire su un piatto da portata decorato con albicocche.

Si consiglia di degustare la schiacciata all'albicocca accompagnata da un ottimo limoncello.

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

400 gr. di savoiardi

5 uova

250 gr. di zucchero

500 gr. di mascarpone

1 bicchiere di latte

1 bicchierino di marsala

100 gr. di pistacchi tritati

30 gr. di pistacchi a pezzettini

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare lo zucchero con i tuorli, il mascarpone, gli albumi montati a neve e i pistacchi tritati e lavorare bene fino ad ottenere una crema. Versare una piccola quantità di crema sulla base della pirofila e che sarà poi ricoperta da uno strato di savoiardi inzuppati nel latte e nel marsala. Procedere alternando un secondo strato di crema e un altro di savoiardi. Sulla superficie disporre altra crema e cospargerla di pistacchi a pezzettini. Coprire il tutto con la pellicola trasparente e porla in frigorifero per almeno 3 ore.

Si consiglia di degustare il tiramisù al pistacchio accompagnato da un ottima crema al pistacchio o da una pallina di gelato al pistacchio.

TORTA PINGUÌ DELICE

INGREDIENTI

400 gr. di farina
500 gr. di zucchero
500 ml di latte
200 gr di cacao amaro
6 uova
2 bustine di lievito
250 gr di nutella
Panna da montare

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare farina, zucchero e uova. Sciogliere le bustine di lievito nel latte ed unirle al composto. Frullare il tutto per 15 minuti e poco per volta aggiungere il cacao amaro. Versare il composto in una teglia imburrata ed infornare a 180° per 40 minuti.

Sfornare il dolce, tagliarlo orizzontalmente in due dischi e farcirlo con panna e nutella.

Si consiglia di degustare la torta pinguì delice accompagnata da un ottimo liquore al cioccolato.

TORTA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

400 gr di pan di Spagna già pronto

60 gr di caffè in polvere

1 bicchierino di maraschino

1 bicchierino di rum

1 bicchierino di liquore al caffè

PER LA CREMA

INGREDIENTI

550 gr di zucchero

PROCEDIMENTO

Mescolare la ricotta e lo zucchero fino a farli diventare una crema. Scaldare il composto a bagnomaria fino a farlo bollire, dopodiché farlo raffreddare. Diluire i liquori con un bicchiere medio di acqua, tagliare la torta a disco e bagnarla con i liquori. Versare la crema di ricotta e cospargere il tutto con il caffè in polvere. Chiudere con l'altro disco. Riporre la torta in frigo per almeno 3 ore. Spolverizzare la superficie con zucchero a velo e chicchi di caffè.

Si consiglia di degustare la torta al caffè accompagnata da una crema al caffè.

TORTA AL CIOCCOLATINO

INGREDIENTI

4 uova

150 gr. di zucchero

1 bustina di vanillina

200 gr. di burro

200 gr. di cioccolato fondente

1 o 2 cucchiaini di farina

PROCEDIMENTO

In un tegame mescolare i tuorli d'uovo, lo zucchero, la vanillina, il burro sciolto a bagnomaria, uno o due cucchiaini di farina fino ad amalgamare bene il tutto. Aggiungere all'impasto il cioccolato sciolto a bagnomaria e gli albumi montati a neve. Versare il tutto in una teglia con il bordo basso imburata.

Infernare a 150° per 30 minuti. Una volta sfornata lasciar raffreddare la torta, disporla su un piatto da portata decorato da pezzetti di cioccolato fondente e conservare in frigo.

Si consiglia di degustare la torta cioccolatino accompagnata da un rosolio al cioccolato piccante.

TORTA AL CIOCCOLATO AL PROFUMO D'ARANCIA

INGREDIENTI

50 gr di burro

50 gr di zucchero

50 gr di cacao dolce in polvere

3 uova farina

1 arancia

1 fialetta d'aroma all'arancia sale

½ bustina di polvere lievitante per dolci

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare burro sciolto, zucchero, una presa di sale e le uova.

Una volta ottenuta una pastella semiliquida, addensarla con la farina fino ad ottenere un composto morbido.

Aggiungere il cacao, il lievito, l'essenza d'arancia e la scorza dell'arancia incisa nella parte non bianca e tagliata a listarelle sottili. Versare il tutto in una tortiera imburrata ed infarinata. Infornare a 180° per 40 minuti. Lasciarlo raffreddare e servire.

Si consiglia di degustare la torta di cioccolato al profumo d'arancia accompagnata da un ottimo agrumetto.

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI

300 gr di farina
250 gr di zucchero
4 uova intere
1 bicchierino di limoncello
1 bustina di lievito
1 bicchiere di olio di semi

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

200 gr zucchero
2 limoni grattugiati

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero, l'olio, la farina e il lievito sciolto nel latte e lavorare il composto fino ad ottenere una spuma omogenea.

Aggiungere il limoncello.

Versare il composto in una tortiera foderata con carta da forno. Infornare a 180° per 30 minuti. Una volta sfornata, lasciarla raffreddare.

Per la farcitura: mescolare lo zucchero a velo con i limoni grattugiati ed il succo, far bollire per qualche minuto aggiungendo un bicchiere d'acqua. Si otterrà uno sciroppo.

Una volta rimossa la carta da forno inserire la farcitura fino a consumare lo sciroppo. Spolverizzare la superficie con zucchero a velo e decorare con spicchi di limone.

Si consiglia di degustare la torta al limone accompagnata da un ottimo limoncello.

TORTA AL MASCARPONE E NUTELLA

INGREDIENTI

600 gr. di farina
250 gr. di zucchero
100 gr. di cacao amaro
1 l. di latte
3 bustine di lievito

RIPIENO

INGREDIENTI

500 gr. di mascarpone
Un barattolo medio di nutella

PROCEDIMENTO

In una terrina amalgamare farina, zucchero, cacao amaro e le bustine di lievito. Aggiungere il litro di latte e girare energicamente l'impasto. Versare il composto in una tortiera di 40 cm foderata con carta da forno ed infornare a 180° per 25 minuti. Una volta sfornata lasciare raffreddare la torta per circa

30 minuti, dividerla orizzontalmente in due dischi i quali devono essere bagnati con acqua e zucchero. Amalgamare il mascarpone con la nutella, versarlo su un disco e ricoprire il tutto con l'altro disco. Prima di servirlo decorare la superficie con la restante crema di mascarpone e nutella.

Si consiglia di degustare la torta al mascarpone e nutella accompagnata da un ottimo passito, o moscato o rum.

TORTA AL MELONE

INGREDIENTI

Mezzo melone

4 uova

150 gr di zucchero

200 gr di farina

1 pizzico di sale

Mezza bustina di lievito per dolci in polvere

130 gr di burro

PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamare lo zucchero, i tuorli d'uovo ed il burro fuso. Aggiungere il melone frullato e gradatamente la farina e il lievito. Lavorare bene, unire gli albumi montati a neve e un pizzico di sale. Versare l'impasto in una teglia foderata con carta da forno ed infornare a 180° per 45 minuti. Una volta sfornata e lasciata raffreddare, servire su un piatto da portata decorato con fettine di melone.

Si consiglia di degustare la torta al melone accompagnata da un ottimo rosolio al melone.

TORTA ALLA BANANA E MANDARINI

INGREDIENTI

250 gr. di fecola di patate
200 gr. di farina
200 gr. di zucchero
6 uova
1 bicchiere di latte
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito vanigliato

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolare i tuorli d'uovo, lo zucchero, la farina, la fecola di patate e il latte. Unire le chiare sbattute a neve e un pizzico di sale. Versare l'impasto in una teglia imburata ed infarinata. Infornare a 180° per 50 minuti. Una volta sfornata, lasciare raffreddare la torta e tagliarla orizzontalmente ottenendo due dischi.

PER LA CREMA:

INGREDIENTI:

2 tuorli d'uovo
120 gr. zucchero
20 gr. farina 1 pizzico di sale
mezzo litro di latte
1 bustina di novolina vanigliata

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare lo zucchero, la farina, la bustina, i tuorli ed il sale. All'interno dell'impasto ottenuto versare il latte a piccole dosi. Mettere sul fuoco a mezza fiamma per 5 minuti, dopodiché lasciare raffreddare. Spruzzare il disco con il mandarinetto, spalmare uno strato di crema e guarnire con le banane e gli spicchi di mandarino.

Si consiglia di degustare la torta alla banana e mandarini accompagnata da un ottimo mandarinetto.

TORTA ALLA MENTA E AL COCCO

INGREDIENTI

2 yogurt al cocco o bianco
3 uova intere
100 gr. di zucchero
150 gr. di farina
1 bicchiere di olio di semi
100 gr. di farina di cocco
1 bustina di lievito
1 bicchiere piccolo di nutella
2 bicchieri di sciroppo alla menta

PROCEDIMENTO

In una terrina lavorare lo zucchero, lo yogurt, la farina di cocco, le uova, la farina, l'olio di semi, la bustina di lievito e lo sciroppo. Disporre il composto in una tortiera di 35 cm foderata con carta da forno ed infornare a 200° per 20 minuti.

A cottura ultimata, lasciar raffreddare e decorare con nutella e foglie di menta.

Si consiglia di degustare la torta alla menta e al cocco con un liquore alla menta.

TORTA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

350 gr. di farina
250 gr. di zucchero
150 gr. di margarina
3 uova intere
1 limone grattugiato 1 bustina di
lievito latte q. b.

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

500 gr. di ricotta
100 gr. di cioccolato fondente sciolto
100 gr. di noci o mandorle
1 bicchiere di rum o strega

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolare le uova, la margarina e lo zucchero, aggiungere la farina, il limone grattugiato e il lievito sciolto nel latte. Lavorare fino ad ottenere un impasto semimorbido. Foderare una tortiera con carta da forno e versare all'interno di essa metà dell'impasto.

Nel frattempo mescolare la ricotta, il cioccolato, le noci o le mandorle tritate e il rum. Disporre il tutto sulla base della pasta, dopodiché versare sulla superficie il restante impasto. Infornare a 180° per 35 minuti.

Una volta sfornato e lasciato raffreddare, disporlo su un piatto da portata decorato con ciuffetti di ricotta e scaglie di cioccolato.

Si consiglia di degustare la torta alla ricotta accompagnata da un rum.

TORTA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

300 gr di farina
250 gr di zucchero
100 gr di margarina
4 uova intere
2 limoni grattugiati
1 bicchiere di latte
400 gr. di albicocche
1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO

In una terrina lavorare lo zucchero, le uova e la margarina fusa. Aggiungere il limone grattugiato, un pizzico di sale, la farina, il latte ed il lievito. Amalgamare il tutto. Tagliare a pezzetti 300 gr. di albicocche ed aggiungerle all'impasto.

Lavorare energicamente e disporre l'impasto in una tortiera imburata ed infornare a 170° per 35 minuti.

A cottura ultimata, decorare la superficie della torta con le albicocche restanti.

Si consiglia di degustare la torta all'albicocca accompagnato da un limoncello.

TORTA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

600 gr di farina

300 gr di zucchero

4 arance (spremute e grattugiate)

2 bustine di lievito

5 uova

Latte quanto basta

PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamare lo zucchero con le uova intere, aggiungere l'olio di semi ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unire al composto il succo di arance, la farina, il latte, le bustine e due arance grattugiate.

Versare il tutto in una teglia imburrata di circa 45 cm ed infornare per circa 35 minuti a 180°.

Una volta sfornata, lasciarla raffreddare e disporla su un piatto da portata decorato con spicchi d'arancia.

Si consiglia di degustare la torta all'arancia accompagnata da un agrumetto.

TORTA ALLE NOCI

INGREDIENTI

300 gr. noci macinate

300 gr. zucchero

8 uova

2 cucchiai di latte 100 gr. cioccolato

fondente scorza grattugiata di limone

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mescolare tuorli e zucchero fino a farli diventare una crema.

Aggiungere il latte, le noci, il cioccolato, la scorza di limone grattugiata e i bianchi montati a neve. Mescolare dal basso verso l'alto. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera imburrata ed infarinata. Infornare a 180° per 15 minuti, dopodiché abbassare la temperatura del forno a 170° e lasciar cuocere la torta per 30 minuti. Una volta sfornata, lasciarla raffreddare e servire su un piatto da portata decorato con delle noci sgusciate.

Si consiglia di degustare la torta alle noci accompagnata da un ottimo nocino.

TORTA ALLE PESCHE

INGREDIENTI

8 cucchiaini di zucchero
8 cucchiaini di farina
8 uova
una bustina di vanillina
2 pesche marmellata di
pesche burro
350 gr di ricotta liquore
alla pesca sale

PROCEDIMENTO

In una terrina sbattere le uova e lo zucchero per 15 minuti. Aggiungere poco per volta la vanillina e la farina. Versare la crema ottenuta sulla placca del forno imburrate ed infornare a 175° per 40 minuti.

Rovesciare il biscuit sul piano di lavoro, farlo raffreddare e dividerlo in 2 rettangoli. Spalmare di marmellata un rettangolo e coprirlo con l'altro. Lavorare a crema la ricotta con qualche cucchiaino di marmellata e con 2 cucchiaini di liquore. Spalmare in modo irregolare la crema ottenuta sulla superficie.

Conservare in freezer per 2 ore e decorare con spicchi di pesca non sbucciati.

Si consiglia di degustare la torta alle pesche accompagnata da una pallina di gelato al fior di latte.

TORTA ALLE PRUGNE

INGREDIENTI

250 gr di burro
300 gr di zucchero
3 uova
450 gr di farina
1 cucchiaio di lievito in polvere
50 ml latte
Qualche goccia di essenza di vaniglia
Un pizzico di sale

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

500 gr di prugne
250 gr di zucchero di canna
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di cardomomo

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare burro, uova e vaniglia. Setacciare la farina, il lievito e il sale ed incorporarli, alternandoli con il latte, fino ad ottenere una pasta morbida. Coprire e far riposare in frigo per 20 minuti. Ritagliare 7 dischi di carta da forno di 20 cm di diametro.

Infornare a 180° per 20 minuti.

Mettere le prugne in una casseruola e coprirle di acqua. Portare ad ebollizione e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Scolarle e frullarle nel mixer con lo zucchero, il succo di limone, la cannella e il cardamomo. Alternare i dischi e la farcitura di prugne finendo con l'ultimo disco. Coprire la torta con la pellicola trasparente e farla riposare a temperatura ambiente per circa 24 ore.

Servirla su un piatto da portata decorato con prugne secche.

Si consiglia di degustare la torta alle prugne accompagnata da limoncello.

TORTA BICOLORE

INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente 100 g di
mandorle pelate un dl di latte
80 g di fecola di patate 60 g di zucchero
a velo una bustina di vanillina
20 g di zucchero 4 uova
50 g di trucioli di cioccolato
4 dl di crema pasticcera

PROCEDIMENTO

Tagliare il cioccolato fondente a pezzettini e metterlo in una casseruola con la vanillina e il latte. Scioglierlo a fuoco basso, mescolando sempre. Unire 60 g di zucchero a velo e la fecola. Passare al mixer le mandorle con i tuorli e aggiungere tutto alla pasta di cioccolato. Incorporare gli albumi montati a neve, versare il composto in uno stampo rotondo imburrato.

Infornare a 180° per 35 minuti, poi lasciarlo intiepidire. Con un coltello tagliare il dolce a metà e farcirlo con la crema pasticcera. Spolverizzarlo con lo zucchero a velo rimasto passato al colino e decorarlo con i trucioli di cioccolato.

Si consiglia di degustare la torta bicolore accompagnata da liquore al cioccolato.

TORTA BIGUSTO

INGREDIENTI

400 g. di farina;
250 g. di zucchero;
5 uova;
2 bicchieri di olio di semi;
1 bicchiere di latte;
1 limone grattugiato;
100 g. di cioccolato fondente (sciolto sul fuoco a fiamma lenta, con un po' di latte);
1 bustina di lievito (sciolta nel latte).

PROCEDIMENTO

Sbattere lo zucchero, le uova e l'olio di semi in una terrina, aggiungere la farina, il bicchiere di latte e il limone grattugiato, amalgamare bene il tutto e aggiungere la bustina di lievito. Dividere il composto a metà e in una delle due parti incorporare il cioccolato fondente. Versare in una casseruola i due composti in maniera alternata infine cuocere in forno a 180° per circa 35 minuti. una volta sfornato, lasciarlo raffreddato e servire su un piatto da portata decorato con scaglie di cioccolato.

Si consiglia di degustare la torta bigusto accompagnata da una crema di cioccolato.

TORTA BOUNTY

PER LA BASE

INGREDIENTI

200 gr di biscotti al cacao

100 gr. di burro

PER LA FARCITURA

INGREDIENTI

300 ml di latte

150 gr. di farina di cocco

3 cucchiari di zucchero

500 ml di panna montata

6 fogli di gelatina

PER LA COPERTURA

INGREDIENTI cioccolato

fondente cocco grattugiato

PROCEDIMENTO

In un recipiente mescolare il latte, il cocco e lo zucchero e far riposare il tutto in frigo per due ore. Una volta raffreddato aggiungere la panna. Preparare la base con i biscotti macinati e mescolarli con il burro sciolto. Versare l'impasto in uno stampo e disporre in frigo. Mescolare la panna montata e i fogli di gelatina (precedentemente messi a mollo per 10 minuti in un goccio di panna liquida scaldata), il cocco e il latte precedentemente preparato. Versare il tutto nello stampo in cui sono stati disposti i biscotti macinati e far solidificare il tutto in frigo. In un foglio di carta forno formare un disco di cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria, dello stesso diametro dello stampo., con il quale bisogna coprire la superficie del composto preparato. Cospargere il tutto con la farina di cocco. Servire su un piatto da portata decorato con scaglie di cioccolato e pezzettini di cocco.

Si consiglia di degustare la torta bounty con un ottimo liquore al cocco.

TORTA CAMILLA

INGREDIENTI

200 gr. di carote

300 gr. di farina

200 gr. di zucchero

2 uova intere

50 gr. di mandorle tritate

100 gr. di olio di semi

100 gr. di latte

1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO

In una terrina amalgamare le carote tritate finemente, lo zucchero e le uova.

Aggiungere le mandorle tritate, un pizzico di sale, la farina ed il latte:

lavorare energicamente e unire il lievito sciolto in un po' di latte. Infornare a 160° per 35/40 minuti.

Servire su un piatto da portata decorato con carote tagliate a pezzetti.

Si consiglia di degustare la torta camilla con una crema di yogurt.

TORTA CAPRESE

INGREDIENTI

400 gr di mandorle sgusciate

250 gr di zucchero

250 gr di cioccolato fondente

250 gr di burro

6 uova

1 bicchierino di liquore aromatico zucchero a velo

1 bustina di vanillina

PROCEDIMENTO

Tritare le mandorle e amalgamarle al cioccolato, precedentemente fuso e alla vanillina. Montare i tuorli con lo zucchero ed aggiungere il liquore. Incorporare il tutto all'impasto di mandorle e cioccolato. Aggiungere il burro sciolto a bagnomaria e montare gli albumi a neve ben ferma. Versare il tutto in uno stampo precedentemente imburrato ed infarinato.

Infornare a 170° per 1 ora.

A cottura ultimata, lasciarlo raffreddare e spolverare la superficie con lo zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta caprese accompagnata da una crema di cioccolato.

TORTA CIOCCOLATOSA

INGREDIENTI

300 gr. di cioccolato fondente

2 uova

3 cucchiaini di zucchero 4 cucchiaini di
pan grattato burro

PROCEDIMENTO

Preparare due composti:

I composto

In una ciotola mescolare un tuorlo, 1 e ½ cucchiaino di zucchero, 150 gr. di cioccolato fondente e una noce di burro sciolti a bagnomaria e un albume montato a neve. Conservare la crema ottenuta in frigorifero.

II composto

In una ciotola mescolare un tuorlo, 1 e ½ cucchiaino di zucchero, 150 gr. di cioccolato fondente e una noce di burro sciolti a bagnomaria, un albume montato a neve e 3 cucchiaini di pan grattato. Versare il composto ottenuto in uno stampo imburrato e spolverizzato con il pan grattato. Infornare a 180° per 20 minuti.

Una volta sfornato lasciar raffreddare.

Ricoprire la torta ottenuta con il II composto con la crema risultante dal I composto. Servire su un piatto da portata decorato con pezzetti di cioccolato e con la superficie ricoperta di scaglie di cioccolato e fragole.

Si consiglia di degustare la torta cioccolatosa accompagnata dal Vinsanto..

TORTA CON CIOCCOLATO E NOCI

INGREDIENTI

300 gr di noci

150 gr di zucchero

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di farina

100 di burro

3 uova

½ bustina di polvere lievitante

PROCEDIMENTO

Sciogliere a bagnomaria il burro e versarlo sulla farina, impastando con la frusta. Aggiungere poi lo zucchero, i tuorli delle uova e le noci spezzettate. Riducete a scaglie il cioccolato e montate a neve gli albumi, quindi riprendere a lavorare il composto unendo la polvere lievitante, il cioccolato e gli albumi. Versare il preparato in una tortiera foderata con carta da forno ed infornare in forno preriscaldato a 200° per mezz'ora. Questa torta deve riposare per un giorno prima di essere servita.

Si consiglia di degustare la torta con cioccolato e noci accompagnata da un ottimo nocino.

TORTA DEGLI SCOIATTOLI

INGREDIENTI

200 gr. di cioccolato fondente tritato

150 gr. di burro

5 uova

100 gr. di zucchero semolato

170 gr. di nocciole tritate finemente

1 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

A fuoco lento far fondere il cioccolato con il burro, dopodiché lasciare raffreddare. Montare a spuma le uova con lo zucchero fino a quando sono gonfie e sostenute. Aggiungere la battuta di uova al cioccolato e mescolare delicatamente per non smontare la preparazione. Aggiungere le nocciole, il lievito e il sale. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato. Livellare la superficie con il dorso del cucchiaio. Infornare a 175° per 40 minuti. Una volta raffreddata, spolverare la superficie con lo zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta degli scoiattoli accompagnata da un nocino.

TORTA DEI TROPICI

INGREDIENTI

250 g di pasta frolla surgelata

3 uova

un cucchiaio di amido di mais 50 g di

zucchero di canna latte un limone

100 g di datteri snocciolati e tritati

100 g di noci tritate una banana

PREPARAZIONE

Foderare uno stampo con la pasta frolla scongelata a temperatura ambiente e punzecchiare il fondo con una forchetta, coprirlo con carta da forno e su di essa disporre dei fagioli secchi. Infornare a 180° per 20 minuti. In una terrina mescolare lo zucchero con l'amido di mais, unire tre tuorli e un albume, sbattere con la frusta e man mano aggiungere un quarto di latte. Mescolare e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. In una ciotola unire una banana al succo di limone e schiacciare la stessa con una forchetta fino ad ottenere una crema, dopodiché aggiungere le noci e i datteri e mescolare. Unire la crema ottenuta con quella precedentemente preparata e mescolare il tutto. Versare il composto sulla pasta frolla e spatolare la sua superficie con gli albumi montati a neve. Riporre il dolce nel forno per qualche minuto e prima di servirlo su un piatto da portata decorato con pezzetti di banana, lasciarlo raffreddare.

Si consiglia di degustare la torta dei tropici accompagnata da un ottimo nocino.

TORTA DI ALBICOCHE

INGREDIENTI

300 gr di farina
250 gr di zucchero
100 gr di margarina
4 uova intere
2 limoni grattugiati
1 bicchiere di latte
400 gr. di albicocche
1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO

In una terrina lavorare lo zucchero, le uova e la margarina fusa. Aggiungere il limone grattugiato, un pizzico di sale, la farina, il latte ed il lievito. Amalgamare il tutto. Tagliare a pezzetti 300 gr. di albicocche ed aggiungerle all'impasto. Lavorare energicamente e disporre l'impasto in una tortiera imburrata. Infornare a 170° per 35 minuti. A cottura ultimata, decorare la superficie della torta con le albicocche restanti.

Si consiglia di degustare la torta di albicocche accompagnata dal limoncello.

TORTA DI CASTAGNE

INGREDIENTI:

700 g castagne
500 mandorle sgusciate
3 uova
200 g burro
300 g zucchero
1 scorza di limone

PROCEDIMENTO:

Amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro a temperatura ambiente, aggiungere i bianchi montati a neve, le mandorle tagliate a listarelle, scorza di limone grattugiata e infine le castagne bollite e frullate. Imburrare una tortiera e versare l'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti.

TORTA ALLA CREMA DI CAFFÈ

INGREDIENTI

2 uova
50 gr di farina
30 gr di burro
1 cucchiaino di polvere lievitante per dolci
2 uova
1 limone non trattato sale

PER LA CREMA

INGREDIENTI

200 gr di burro
300 gr di zucchero
50 gr di mandorle tostate
2 uova
1 cucchiaio di caffè solubile
3 cucchiari di rum

PROCEDIMENTO

Lavorare a bagnomaria le uova con lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone. Quando il composto è spumoso, toglierlo dal bagnomaria e continuare a sbattere fino a farlo raffreddare. Unire la farina a pioggia, il lievito, il burro fuso tiepido e mescolare. Versare l'impasto in uno stampo per dolci imburrato ed infarinato. Infornare a 180° per 25 minuti.

Far bollire un dl di acqua con 100 gr zucchero, togliere il tutto dal fuoco ed incorporare il rum. Sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto fino ad ottenere un composto spumoso, unire il burro e lavorarlo a crema. Amalgamare bene e aggiungere il caffè solubile diluito in un po' d'acqua. Tagliare a metà la torta ricavando due dischi: bagnare la base con lo sciroppo al rum, farcire con buona parte della crema al caffè e coprire con l'altro disco imbevuto di sciroppo. Spalmare il resto della crema su tutta la torta, spolverizzare con le mandorle tritate e mettere in frigo per almeno 2 ore prima di servire decorando a piacere.

Si consiglia di degustare alla torta di crema al caffè accompagnata da una pallina di gelato al fior di latte.

TORTA DI FRUTTA MISTA

INGREDIENTI:

700 gr di frutta mista (mele, pere e pesche)
200 gr di farina bianca
100gr di farina grano duro
4 uova
200 gr di zucchero un cucchiaino di
cannella
1 bustina di lievito
20 gr di burro
1 bicchiere di latte

PROCEDIMENTO:

Mescolare in una terrina le uova insieme allo zucchero fino a far diventare il tutto spumoso. Aggiungere la farina setacciata, il lievito, la cannella e, poco alla volta, il latte.
Tagliare la frutta sbucciata e disporla in una terrina.

In una tortiera imburrata e cosparsa di pan grattato versare uno strato d'impasto e 350 gr di frutta mista. Coprire la superficie con il restante impasto, cospargerla con gli altri 350 gr. di frutta e il burro tagliato a fettine. Infornare a 180° per 90 minuti. una volta sfornata, lasciarla raffreddare e servire su un piatto da portata decorato con fettine di mele, pere e pesche.

Si consiglia di degustare la torta di frutta mista accompagnata da un ottimo limoncello.

TORTA DI FRUTTA

INGREDIENTI

1 uovo intero

1 tuorlo

150 gr di zucchero

buccia grattugiata di un limone

150 gr di farina

5 cucchiaini latte freddo

1 cucchiaino di lievito in polvere burro

½ kg di mele o pere

1 presina di cannella

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolare e lavorare l'uovo intero, 1 tuorlo, 100 gr di zucchero e buccia grattugiata di limone.

Aggiungere la farina bianca, il latte, il lievito e mescolare. Versare il tutto in una tortiera unta di 24 cm e coprire il tutto con fettine di pere o di mele sbucciate. In modo uniforme, distribuire sopra la frutta, il restante zucchero, la cannella e un cucchiaino di burro liquefatto. Infornare a 180° per 1 ora.

Una volta sfornato e lasciato raffreddare, servirlo su un piatto da portata decorato con fettine di mele e pere.

Si consiglia di degustare la torta di frutta accompagnata da un ottimo limoncello.

TORTA DI MELE ROVESCIATE

INGREDIENTI

4 mele sbucciate 250 gr. di
farina latte
1 bustina di vanillina
1 limone zucchero
burro.

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare farina, 100 gr. di burro ammorbidito, 60 gr. di zucchero, la vanillina, la buccia grattugiata di mezzo limone e il latte (q.

b.). Con l'impasto ottenuto formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e farla riposare in frigo per circa un'ora. In una teglia da forno, sciogliere 4 cucchiaini di zucchero con una noce di burro fino a fargli assumere un colore dorato. Sistemare le mele divise a metà nella teglia, con la parte rotonda verso il fondo della stessa. Togliere dal frigo la pasta precedentemente ottenuta, stenderla con il matterello, adagiarla sulle mele ed infornare il tutto a 180° per 45 minuti. Una volta sfornata e lasciata raffreddare, capovolgerla su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare la torta di mele rovesciate accompagna da un ottimo passito.

TORTA DI SARACENO

INGREDIENTI:

200 gr di farina di grano saraceno
100 gr di farina semintegrale di frumento
100 gr di burro
100 gr di nocciole sgusciate
3 uova
3 cucchiaini di miele fluido
10 gr di lievito in granuli
Burro
Briciole di pane integrale
Panna montata
Frutta fresca di stagione
Un pizzico di sale
1 dl acqua calda

PROCEDIMENTO:

Con una frusta elettrica sbattere i tuorli delle uova con un dl di acqua calda e miele, aggiungere lentamente il burro sciolto e incorporare, con delicatezza, le farine, un pizzico di sale, le nocciole tritate, il lievito sciolto in acqua tiepida e gli albumi montati a neve.

Stendere la pasta ottenuta in una tortiera apribile, foderata con carta da forno imburrrata e spolverizzata con delle briciole di pane. Infornare a 170° per 40 min.

Quando la cottura sarà ultimata, togliere il dolce dalla tortiera, rovesciarlo su una graticola, staccare la carta da forno e lasciar raffreddare. Decorare la superficie con panna montata e con frutta fresca di stagione.

Si consiglia di degustare la torta saraceno accompagnata da una pallina di gelato alla nocciola.

TORTA FARFALLA

PAN DI SPAGNA:

INGREDIENTI

16 uova
16 cucchiaini di farina
16 cucchiaini di zucchero

PROCEDIMENTO

In una terrina mescolare lo zucchero, i tuorli d'uovo e la farina. Montare a neve gli albumi e aggiungerli all' impasto.

Versare il composto ottenuto in una teglia rettangolare imburrrata ed infarinata ed infornare a 180° per 35 minuti.

Una volta sfornato e raffreddato, tagliare il pan di spagna in modo da ottenere la forma di una farfalla e dividerlo orizzontalmente in tre strati.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI:

1 l di latte
4 uova
8 cucchiaini di zucchero
8 cucchiaini di farina
Aggiunta di cacao per la parte della crema al cioccolato Panna nutella

PROCEDIMENTO

In una casseruola mescolare a fuoco lento il latte, le uova e lo zucchero. Man mano setacciare la farina per far sì che non si formino grumi. Quando gli ingredienti sopra elencati si sono ben amalgamati, togliere la pentola dal fuoco e dividere la crema in due parti. In una delle due porzioni, aggiungere del cacao. Sul primo strato di pan di Spagna versare la crema bianca, sovrapporre su di esso il secondo strato e cospargerlo di crema nera, infine utilizzare il terzo strato per coprire il tutto.

Decorare la superficie con panna e estratto colorato alimentare e nutella.

Si consiglia di degustare la torta farfalla accompagnata da un ottimo moscato.

TORTA FERRERO ROCHER

INGREDIENTI:

250 gr. di nocciole
250 gr. di cioccolato fondente
250 gr. di zucchero 150 gr. di
burro zucchero a velo
5 uova
280 gr. di farina cacao
amaro lievito per dolci
sale PER LA CREMA

INGREDIENTI

400 gr. di nutella
200 ml di panna per dolci già zuccherata
120 gr. di nocciole tritate wafer alla nocciola

PROCEDIMENTO

In una ciotola capiente mescolare le uova, il burro sciolto a temperatura ambiente, zucchero, un pizzico di sale, la farina setacciata con una bustina di lievito, un cucchiaino abbondante di cacao, le nocciole tritate e il cioccolato fondente, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in una teglia da forno ed imburata sul fondo e sui lati. Infornare a 200° per 15 minuti e senza estrarre la torta dal forno, abbassare la temperatura dello stesso a 160° per 50 minuti.

Una volta sfornata, lasciarla raffreddare e dividerla orizzontalmente in due dischi.

CREMA

Montare a neve la panna per dolci e mescolare con la nutella sciolta a temperatura ambiente. Sbriciolare finemente i wafer alla nocciola ed amalgamarli con l'impasto precedentemente ottenuto.

Con la crema ottenuta farcire il primo disco e ricoprire il tutto con l'altro disco. Prima di servire la torta, spalmare la superficie con la crema e ricoprirlo di nocciole tritate.

Si consiglia di degustare la torta Ferrero Rocher accompagnata da un liquore al cioccolato.

TORTA FIESTA

INGREDIENTI:

250 gr. di farina 250 gr. di zucchero scorza
di arancia grattugiata 1 bicchiere di olio di
semi
3 bicchieri di spremuta d'arancia
1 bustina di lievito

150 gr. di cioccolato fondente liquore (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

in una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, la buccia di arancia grattugiata, l'olio, la spremuta d'arancia e il lievito. Versare il composto in una teglia ricoperta di carta da forno ed infornare a 180° per 30-35 minuti. Dopo la cottura, lasciare raffreddare.

una volta raffreddata, ricoprire la superficie della torta con il cioccolato sciolto a bagnomaria e farlo indurire..

Prima di servire la torta su un piatto da portata, decorare la sua superficie creando un gioco di onde con l'aiuto della forchetta.

Si consiglia di degustare la torta fiesta accompagnata da un rosolio all'agrumello.

TORTA GRECA

INGREDIENTI

200 gr di amaretti
200 gr di cioccolato fondente
250 gr di zucchero
200 gr di margarina
250 gr di farina
4 uova intere
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
1 bicchiere di latte

PROCEDIMENTO:

in una terrina amalgamare le uova, lo zucchero, la margarina fusa, la farina e man mano il latte, fino ad ottenere un impasto morbido. Aggiungere gli amaretti sbriciolati, la vanillina, il lievito ed impastare energicamente.

Versare l'impasto in una teglia foderata con carta da forno e ricoprirlo con il cioccolato sciolto a bagnomaria. Infornare a 160° per 45 minuti.

Una volta sfornato e lasciato raffreddare, servire su piatto da portata decorato con amaretti e scaglie di cioccolato.

Si consiglia di degustare la torta greca accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.

TORTA KINDER PARADISO

INGREDIENTI:

250 gr. di burro morbido
200 gr. di zucchero a velo 150 gr. di
farina fecola o amido di mais
4 tuorli d'uovo
2 uova intere
Buccia grattugiata di 2 limoni
1 vanillina
1 bustina di lievito per dolci

PER FARCIRE

INGREDIENTI

1/2 litro di panna fresca 60/70 gr. di miele.

PROCEDIMENTO:

Con lo sbattitore mescolare il burro, lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere le uova intere precedentemente sbattute, i tuorli e le bucce grattugiate di limone ed amalgamare bene. All'impasto ottenuto aggiungere la farina, la fecola, la vanillina e il lievito e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno dall'alto verso il basso. Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata ed infornare a 125° per 40 minuti. Una volta sfornata, tagliare la torta orizzontalmente in due dischi. Versare sul primo disco la panna montata e mescolata con il miele e ricoprire il tutto con l'altro strato premendolo bene affinché aderisca alla panna. Conservare la torta in frigo per 2 ore. Una volta tolta dal frigo, servirla su un piatto da portata con la superficie cosparsa da zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta kinder paradiso accompagnata da un moscato.

TORTA LIGIA DA ELIMINARE QUESTA RICETTA

INGREDIENTI

3 uova
15 cucchiaini di zucchero
Latte
Olio
Una bustina di lievito Farina q. B.

PROCEDIMENTO

Mescolando tutti gli ingredienti, si creano 3 sfoglie e si infornano, una per volta, a 170° per 15 minuti.

RIPIENI:

ALLA MENTA:

Latte
Burro
Trito di menta
2 cucchiaini di farina

ALLA RICOTTA

Una ricotta
50 gr. di burro
150 ml di latte
80 gr. di zucchero

2 cucchiaini di farina

ALLE MELE

4 mele sbucciate e grattugiate

50 gr. di zucchero

50 gr. di burro

TORTA MARGHERITA ALLA NUTELLA

INGREDIENTI:

4 uova

150 gr di zucchero

4 cucchiaini di acqua

150 gr di farina

50 gr di frumina

50 gr di burro

2 cucchiaini di nutella

1 bustina di lievito vanigliato PER IL RIPIENO

INGREDIENTI:

250 ml di panna

250 gr di nutella

50 gr di gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO:

Mescolare in una ciotola i tuorli con lo zucchero e 4 cucchiaini d'acqua bollente e il burro ammorbidito, unire la farina, la frumina e il lievito. Lavorare bene e aggiungere 2 cucchiaini abbondanti di nutella e mescolare fino ad avere un impasto liscio e omogeneo. Incorporare gli albumi montati a neve. Versare l'impasto in una tortiera imburrata ed infarinata, infornare a 170° per 30 minuti.

Una volta sfornata, lasciar intiepidire la torta e successivamente spolverizzare la stessa con dello zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta margherita alla nutella accompagnata da un ottimo liquore al cioccolato.

TORTA MIMOSA

PER IL PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

5 uova

150 gr. di zucchero 150 gr. di

farina

scorza grattugiata di mezzo limone

30 gr. di burro

PROCEDIMENTO:

Montare le uova con lo zucchero, unire la farina, la scorza di limone e mescolare il tutto dal basso verso l'alto. Versare il composto in una tortiera imburrata ed infarinata ed infornare a 180° per 20 minuti.

PER LA CREMA:

INGREDIENTI:

5 tuorli d'uovo

100 gr. di zucchero

50 gr. di farina 500 gr. di latte
vaniglia
300 gr. di panna montata
350 gr. di ananas in scatola

PROCEDIMENTO

Portare all'ebollizione il latte e la vaniglia. In una ciotola, amalgamare i tuorli con lo zucchero, unire la farina e il latte bollente. Mescolare, rimettere a bollire il tutto per 5 minuti e lasciare raffreddare. Incorporare la panna. Dividere il pan di Spagna in 3 dischi, uno dei quali bisogna sbriciolarlo. Farcire un disco con metà crema e le ananas tagliuzzate e ricoprire con l'altro disco. Sulla superficie spalmare la crema restante e distribuire il pan di Spagna sbriciolato sulla crema.

Si consiglia di degustare la torta mimosa accompagnata da un limoncello.

TORTA PARADISO

INGREDIENTI:

300 gr di zucchero
150 gr di farina
150 gr di fecola di patate
7 cucchiaini di latte (75 ml)
4 uova
1 bustina di lievito vanigliato
1 pizzico di sale
1 scorza di limone grattugiato zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

In una terrina sbattere i tuorli con 4 cucchiaini di acqua bollente e 200 gr di zucchero. Aggiungere la scorza di limone e lavorare fino ad ottenere un composto spumoso. Setacciare le farina, miscelata con la fecola ed il lievito e unirla al composto, alternandovi latte e olio. Unire le chiare montate a neve ben ferma con lo zucchero restante ed un pizzico di sale. Mettere l'impasto in una tortiera di 26 cm di diametro imburata e infarinata e infornare nel forno già caldo (180°) per 35-40 minuti. Farcire e cospargere la torta raffreddata con lo zucchero a velo.

CREMA AL LATTE (PER FARCIRE LA TORTA PARADISO)

INGREDIENTI

100 gr di zucchero
1 bustina di vanillina
1 uovo
100 gr di farina
500 ml di latte
3 cucchiaini di panna montata

PROCEDIMENTO

Polverizzare 100 gr di zucchero con la bustina di vanillina. Unire 1 uovo, 100 gr di farina, 500 ml di latte e far cuocere lentamente. Farla raffreddare e aggiungere 3 cucchiaini di panna montata.

Si consiglia di degustare la torta paradiso accompagnata da un ottimo limoncello.

TORTA PASTICCIATA ALLA CREMA

IMPASTO

INGREDIENTI

3 uova
250 gr. di zucchero
250 gr. di farina
100 gr. di burro (o margarina)
1 bustina di lievito in polvere

CREMA

INGREDIENTI

2 uova intere
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di farina
500 gr di latte
1 fialetta di essenza al limone

PROCEDIMENTO

In una terrina amalgamare lo zucchero, le uova e il burro fuso fino a rendere l'impasto spumoso. Gradatamente aggiungere la farina e il lievito sciolto con un po' di vermut. Versare il composto in una teglia imburrata ed infornare a 170° per 40 minuti. Una volta sfornata lasciare raffreddare e dividerla orizzontalmente in due dischi.
In una pentola, a fuoco lento, unire i seguenti ingredienti: le uova, lo zucchero, il latte e la fialetta di essenza al limone. Man mano setacciare la farina fino ad ottenere una crema omogenea.
Spalmare la crema su uno dei dischi e ricoprire il tutto con l'altro disco.
Prima di servire la torta su un piatto da portata decorata con spicchi di limone, cospargerla da zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta pasticcata alla crema accompagnata da un limoncello.

TORTA RAGGIO DI SOLE

INGREDIENTI:

8 uova
200 gr. di farina
100 gr. di fecola di patate
300 gr. di zucchero
18 cucchiaini d'acqua
1 bustina di lievito
Buccia grattugiata di limone
Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

In una casseruola far bollire lo zucchero nell'acqua. Montare a neve le chiare e aggiungere i rossi d'uovo e lo zucchero precedentemente bollito con l'acqua. Mescolare il tutto ed aggiungere la farina già miscelata alla fecola e al lievito e un limone.
Versare il composto ottenuto in una teglia rotonda imburrata ed infarinata ed infornare a 180° per 45 minuti.
Una volta sfornata lasciarla raffreddare e servire su un piatto da portata decorato con spicchi di limone e con la superficie ricoperta da zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta raggio di sole accompagnata da un limocello.

TORTA REGINA

INGREDIENTI

200 gr farina

150 gr zucchero

125 gr burro

½ bicchiere di latte

1 bustina di polvere lievitante per dolci

PROCEDIMENTO

In una ciotola lavorare a crema i tuorli con lo zucchero, amalgamare il burro fuso a bagnomaria e aggiungere la farina setacciata alternata con il latte caldo. Aggiungere al composto gli albumi montati a neve e la bustina di lievito. Versare il tutto in una tortiera foderata con carta da forno. Infornare a 180° per 30 minuti.

A cottura ultimata, lasciarlo raffreddare e spolverare la superficie con lo zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta regina accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.

TORTA ROSA

INGREDIENTI

100 gr. di farina
3 uova
100 gr. di zucchero burro
2 cucchiaini di lievito
250 gr. di fragole
300 gr. di mascarpone
50 gr. di zucchero a velo

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare uova, zucchero semolato, farina setacciata con il lievito e mescolare. Versare metà dell'impasto ottenuto in uno stampo foderato con carta da forno imburrata ed infornare a 220° per 5 minuti.

Una volta sfornata, lasciar raffreddare.

Procedere allo stesso modo anche per l'altra metà dell'impasto.

Per il ripieno, mescolare le fragole schiacciate con il mascarpone e lo zucchero a velo. Spalmare il composto ottenuto su entrambi gli strati precedentemente creati e sulle superfici disporre le fragole tagliate a pezzetti. Sovrapporre le due metà e porre il tutto in frigo per qualche ora. Una volta raffreddato, togliere la torta dal frigo e spolverarla con zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta rosa accompagnata da un fragolino o da una crema di fragole.

TORTA RUSSA

INGREDIENTI

350 gr pasta sfoglia

200 gr zucchero

100 gr mandorle pelate

100 gr amaretti

3 uova

1 limone

1 pizzico di vaniglia in polvere

½ bustina di polvere lievitante per dolci

PROCEDIMENTO

Mescolare le uova con lo zucchero, la farina setacciata con la polvere lievitante, la vaniglia, il burro sciolto a bagnomaria, gli amaretti sbriciolati, la scorza del limone grattugiato e le mandorle finemente tritate.

Stendere la pasta sulla spianatoia in una sfoglia molto larga e rivestire la tortiera precedentemente imburata ed infarinata, lasciando ricadere all'esterno, oltre il bordo, la pasta in più. Versare il ripieno nella tortiera e ricoprirlo completamente con la pasta che fuoriesce dalla stessa. Infornare a 180° per 40 minuti. una volta sfornato, lasciarlo raffreddare e servirlo su un piatto da portata decorato con pezzetti di mandorle.

Si consiglia di degustare la torta russa accompagnata da un nocino.

TORTA SABBIOSA

INGREDIENTI

100 gr fecola di patate

100 gr farina

200 gr burro

2 uova

1 limone

1 bustina e ½ di polvere per dolci sale

PROCEDIMENTO

Setacciare insieme la farina, la fecola, la polvere lievitante e un pizzico di sale. Lavorare a spuma il burro con lo zucchero a velo, unire i tuorli e montare a crema anche quelli. Aggiungere, continuando a mescolare con la frusta dal basso verso l'alto, il composto di farina e la scorza di limone grattugiata e unire anche gli albumi montati a neve. Versare il tutto in una tortiera imburrata ed infarinata ed infornare a 180° per 30 minuti. una volta sfornata e lasciata raffreddare, servire su un piatto d portata.

Si consiglia di degustare la torta sabbiosa accompagnata da una crema di limone.

TORTA SPAGNOLA

INGREDIENTI:

250 gr. di farina

200 gr. di burro

100 gr. di cioccolato amaro a pezzetti

200 gr. di zucchero

100 gr. di amaretti

100 gr. di mandorle

4 uova

1 bustina di lievito

¼ di latte

1 bicchierino di vermut

1 o 2 rotoli di pasta sfoglia (a seconda della teglia) Zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

In una terrina amalgamare lo zucchero, le uova ed il burro fuso, aggiungere la farina, il latte, gli amaretti (sbriciolati grossolanamente) e le mandorle. Lavorare energicamente. Sciogliere nel vermut la bustina di lievito e unirla al composto. Stendere la pasta sfoglia in una teglia imburata e versare l'impasto. Infornare a 180° per 25 minuti. Una volta sfornata e lasciata raffreddare, disporla su un piatto da portata cospargendola di zucchero a velo.

Si consiglia di degustare la torta spagnola accompagnata da un Passito.

TORTA TENERINA

INGREDIENTI

200 gr di burro
200 gr di cioccolato fondente
100 gr di zucchero
50 gr di farina 3 uova
zucchero a velo sale

PROCEDIMENTO

In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara. Fondere il cioccolato con il burro a bagnomaria ed incorporare questo composto alla crema di uova. Aggiungere la farina e una presa di sale ed amalgamateli bene al composto, infine incorporare gli albumi montati a neve fermissima, avendo cura di non fare uscire l'aria. Imburrate e infarinate uno stampo ed infornate a 180° per circa 20 minuti. il segreto di questa torta sta nel cuocerla non completamente. Non appena infatti si formerà in superficie una crosticina solida, ritirla dal forno.

Si consiglia di degustare la torta tenerina accompagnata da un ottimo liquore al cioccolato.

ZUCCOTTO SEMIFREDDO

INGREDIENTI:

500 gr. di mascarpone

1 busta piccola di panna per dolci

Savoardi

3 cucchiaini di zucchero

3 rossi d'uovo

Scaglie di cioccolato fondente

Vecchia romagna

PROCEDIMENTO

In una ciotola unire e mescolare i seguenti ingredienti: mascarpone, uova, panna, zucchero, vecchia romagna, amaretti tritati, cioccolato a scaglie. Foderare una terrina con carta alluminio o pellicola trasparente e disporre all'interno di essa i savoiardi bagnati con il caffè. Versare il composto ottenuto precedentemente livellandolo bene con il coltello. Coprire il tutto con i savoiardi e con la pellicola trasparente e conservare nel congelatore. Quando lo zuccotto si è indurito, toglierlo dal congelatore e capovolgerlo su un piatto da portata.

Si consiglia di degustare lo zuccotto semifreddo accompagnato da un liquore al caffè.

Ringraziamenti

Un grazie particolare agli ospiti e operatori della Casa Alloggio "I Girasoli di Erika" e del Gruppo Appartamento "Insieme....." che hanno contribuito alla stesura del libro e, a tutti gli amici che con spirito di solidarietà durante l'arco di questi anni hanno offerto amorevolmente le loro torte.

Presidente del Consorzio CS

Dott. Michele Finizio

Presidente Spes Coop.

Dott.ssa Michelina Tancredi

