

# TORTE E CIAMBELLE



CREA IL TUO  
MENU CON  
UN CLICK 



20

edimedia 



# TORTE E CIAMBELLE

Ricette di Margherita Pini

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas  
via Orcagna 66, 50121 Firenze  
[www.edimediafirenze.it](http://www.edimediafirenze.it)  
[info@edimediafirenze.it](mailto:info@edimediafirenze.it)  
ISBN: 97888-6758-089-7

edimedia



24  
LIBRI  
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A  
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



## 1 Plum cake colorato alla frutta candita

🕒 35 min. 🕒 50 min. + 20 min.



### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 100 g di fecola
- ▶ 4 uova
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 25 g di uvetta
- ▶ 50 g di canditi
- ▶ 25 g di nocciole sgusciate
- ▶ 25 g di pistacchi sgusciati
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 limone
- ▶ 0,4 dl di brandy
- ▶ sale

● Mettete l'uvetta in ammollo in metà del brandy e nel frattempo lavorate bene il burro ammorbidito con lo zucchero. Incorporate le uova, sempre continuando a mescolare, fino a ottenere un composto spumoso.

● Infarinate l'uvetta scolata e i canditi e aggiungeteli all'impasto assieme alla scorza grattugiata del limone, ai pistacchi e alle nocciole tritate grossolanamente e a un pizzico di sale. Incorporate anche, lentamente, la farina e la fecola, alternandole con il latte.

● Terminate con il brandy e il lievito, mescolate con cura e versate in uno stampo da plum cake imburato e infarinato. Cuocete a 180°C per 50 minuti, lasciate raffreddare e servite tiepido.





## 2 Torta cioccolato al gusto di amaretti

🕒 30 min. 🕒 45 min.



### Ingredienti

- ▶ 100 g di farina
- ▶ 150 g di zucchero
- ▶ 100 g di amaretti
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 limone
- ▶ 500 g di ricotta
- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ burro
- ▶ sale

- Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, lasciate intiepidire e, nel frattempo, tritate finemente gli amaretti nel mixer.

- Lavorate energicamente lo zucchero con i tuorli d'uovo e, quando il composto risulterà spumoso, amalgamatevi anche la farina setacciata, la scorza grattugiata del limone e la ricotta.

- Mescolando bene, aggiungete il cioccolato sciolto e gli amaretti; montate a neve gli albumi con una presa di sale e uniteli al composto, stando attenti a mescolare con delicatezza, per evitare che si smontino.

- Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata, ponete in forno già caldo e lasciate cuocere per 40 minuti a 180°C; servite tiepida.





## 3 Delizia di crema e albicocche

🕒 20 min. 🍳 45 min.



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 2 uova
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero
- 120 g di farina
- 50 g di amido di mais
- 6 albicocche
- 125 g di yogurt all'albicocca
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito vanigliato

#### Per la crema

- 80 g di zucchero
- 20 g di farina
- 5 dl di latte
- 2 uova
- estratto di mandorle

#### Per completare

- 20 g di zucchero a velo
- 40 g di mandorle a lamelle

● Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo, quindi aggiungete la farina e l'amido setacciati; mescolando incorporate lo yogurt, il burro sciolto a bagnomaria, la vanillina e infine il lievito. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata, adagiatevi sopra le albicocche tagliate a metà e denocciolate e cuocete a 180°C per 35-40 minuti.

● Preparate la crema: montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, unite la farina e mescolate; diluite con il latte versandolo poco alla volta; aromatizzate con poche gocce di estratto di mandorle e, mescolando, portate a ebollizione la crema su fiamma moderata.

● Sfnorate la torta, lasciatela raffreddare, quindi sformatela e tagliatela a metà: farcite con la crema alle mandorle, ricomponete la torta; servite spolverata con zucchero a velo e lamelle di mandorle.



Torte e ciambelle



## 4 Tronchetto con mirtilli a sorpresa

🕒 20 min. 🍰 15 min.



### Ingredienti

- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 45 g di fecola
- ▶ 45 g di farina
- ▶ 3 uova
- ▶ 0,4 dl di succo di arancia
- ▶ 250 g di marmellata di mirtilli
- ▶ zucchero a velo
- ▶ burro

● In una ciotola sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero (lasciandone da parte circa 20 g) e, quando il composto sarà divenuto omogeneo e spumoso, aggiungete il succo di arancia, la fecola di patate e la farina, mescolando bene.

● In una teglia da forno non troppo alta stendete un foglio di alluminio imburato; versatevi l'impasto, livellatelo bene e infornate per 15 minuti a 180°C.

● A cottura ultimata, adagiate la pasta su della carta da forno cosparsa con lo zucchero rimasto. Spalmate la marmellata sulla superficie e arrotolate la pasta con estrema delicatezza.

● Per una decorazione più "creativa", spolverate con lo zucchero a velo la superficie del tronchetto dopo averla coperta con alcune striscioline di carta stagnola sistemate diagonalmente, un po' distanziate le une dalle altre.





## 5 Dolce fresco alla ricotta e gelatina

🕒 25 min. + 3 h



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 2 dischi di pan di Spagna
- 300 g di ricotta di pecora
- 1 uovo
- 300 g di zucchero
- 3 dl di panna fresca
- 6 g di gelatina
- 20 g di zucchero a velo

#### Per la gelatina

- 400 g di fragole
- 20 g di gelatina

#### Per guarnire

- 30 g di mandorle pelate

● Fate sciogliere la gelatina in un pentolino. Intanto, montate l'albume a neve ben ferma e versateci 75 g di zucchero sciolto in 30 g di acqua; montate poi la panna assieme allo zucchero a velo.

● Lavorate la ricotta fino a renderla cremosa e aggiungete l'albume, la gelatina e la panna, amalgamando bene. Sul fondo della tortiera ponete un disco di pan di Spagna, versatevi sopra la crema di ricotta e coprite con l'altro disco di pan di Spagna; lasciate riposare in frigo per almeno un'ora.

● Nel frattempo, frullate metà delle fragole e fatele cuocere in una pentola con il restante zucchero, fino a farlo sciogliere; aggiungete la gelatina e mescolate, in modo che si scioglia. Versate lo sciroppo sulla torta, sulla quale avrete disposto le restanti fragole tagliate a fette.

● Lasciate raffreddare in frigo per 2 ore e, al momento di servire, guarnite i lati della torta con le mandorle tritate.

Torte e ciambelle







## 6 Sapore d'estate al limone e limoncello

🕒 15 min. 🍰 45 min.



### Ingredienti

- 330 g di farina di mandorle
- 200 g di zucchero
- 5 uova
- 50 g di fecola
- 60 g di cedro candito
- 1 limone
- 0,5 dl di limoncello
- 8 g di lievito vanigliato
- farina
- zucchero a velo
- burro

● Lavorate con le fruste le uova assieme allo zucchero e, quando il composto risulterà spumoso e chiaro, unite la farina di mandorle e la fecola setacciate, il cedro tritato finemente e la scorza grattugiata del limone.

● Versate come ultimi ingredienti il limoncello e il lievito, rigirate delicatamente con un mestolo di legno e versate in una teglia imburrata e infarinata; cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti.

● Lasciate intiepidire, guarnite con zucchero a velo e con qualche fettina o scorzetta di limone e servite.



Torte e ciambelle



## 7 Mattonella soffice all'arancia

🕒 25 min. 🕒 45 min.



### Ingredienti

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 120 g di fecola
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 150 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 arancia
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ sale

### Per decorare

- ▶ 1 arancia
- ▶ 50 g di cioccolato bianco

● Lavorate il burro, precedentemente lasciato ammorbidire a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, a pomata con lo zucchero fino a ottenere una crema. Aggiungete 1 tuorlo leggermente sbattuto, incorporatelo bene, poi unite l'altro. Quindi unite la farina e la fecola setacciate, il succo dell'arancia e un po' di scorza grattugiata.

● A parte montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli al composto mescolando dal basso verso l'alto; infine unite delicatamente il lievito.

● Imburrare uno stampo rettangolare da plum cake, versatevi il composto e infornatelo a 180°C per 40 minuti; quindi sfornate il dolce e lasciate raffreddare.

● Fondete a bagnomaria il cioccolato bianco, sfornate il dolce e decoratelo con rivoli di cioccolato; appoggiatevi sopra alcune fette di arancia e servite.



Torte e ciambelle



## 8 Plum cake energetico banana e vaniglia

🕒 30 min. 🍰 55 min.



### Ingredienti

- 300 g di farina integrale di farro
- 4 uova
- 5 dl di latte
- 50 g di zucchero
- 120 g di burro
- 200 g di zucchero di canna
- 2 banane
- 2 baccelli di vaniglia
- 1 limone
- 1 bustina di lievito vanigliato
- sale

• Preparate la crema: portate a ebollizione il latte e i semi di 1 baccello di vaniglia e lasciate riposare per 15 minuti circa; nel frattempo sbattete bene 1 tuorlo con lo zucchero, unite poi il composto al latte e fate cuocere per qualche minuto a fiamma bassa senza far bollire.

• Schiacciate bene le banane con i rebbi di una forchetta e mettete in frigo, irrorandole con il succo di 1/2 limone. Montate i tuorli rimasti con lo zucchero di canna e, quando l'impasto sarà diventato spumoso, aggiungete il burro ammorbidito, i semi di vaniglia rimanenti, la farina di farro e la polpa delle banane. Unite poi 3 albumi montati a neve ferma con un pizzico di sale e il lievito.

• Versate l'impasto in uno stampo da plum cake imburrato, livellate bene la superficie e sopra distribuitevi con delicatezza la crema, senza mescolare. Ponete in forno caldo a 170°C per 50 minuti circa, lasciate intiepidire e servite.

Torte e ciambelle





## 9 Soffice armonia di ciliege e ribes

🕒 30 min. 🍰 1 h



### Ingredienti

- ▶ 250 g di farina
- ▶ 4 uova
- ▶ 180 g di zucchero
- ▶ 100 g di ciliege
- ▶ 100 g di ribes
- ▶ 0,3 dl di maraschino
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 150 g di burro
- ▶ sale

- Lavate e asciugate i ribes e le ciliege; denocciate e dividete a metà le seconde e mettete il tutto a macerare nel maraschino.

- Nel frattempo, in una terrina lavorate lo zucchero e il burro ammorbidito; incorporate uno alla volta i tuorli, mescolando continuamente. Quando l'impasto sarà gonfio e spumoso, unite la farina setacciata, la vanillina, la buccia grattugiata del limone e il lievito.

- Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e aggiungeteli all'impasto mescolando con delicatezza, infine unite anche la frutta con il liquore.

- Versate in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 50-60 minuti; sfornate e servite il dolce tagliato a quadratini.





## 10 Torta soffice alla crema di limone

🕒 25 min. 🕒 40 min. + 2 h



### Ingredienti

- 270 g di farina
- 50 g di burro
- 5 dl di latte
- 280 g di zucchero
- 4 uova
- 200 g di zucchero a velo
- 125 g di yogurt bianco
- 5 limoni
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 2 dl di olio di semi di girasole
- sale

• Sbattete i tuorli con 200 g di zucchero, amalgamando bene gli ingredienti; aggiungete l'olio, il succo di 1 limone, 250 g di farina, lo yogurt e il lievito e mescolate a lungo. A parte, montate a neve gli albumi, con un pizzico di sale, e uniteli al composto.

• Versate l'impasto in una tortiera e infornare per circa mezzora a 180°C.

• Preparate ora la crema: fate sciogliere il burro sul fuoco e unitelo alla restante farina, mescolando bene in modo da non formare grumi. Aggiungete poco alla volta il succo di 3 limoni e il latte e lasciate sobbollire a fuoco lento per qualche minuto.

• Quando la torta sarà cotta e si sarà raffreddata, tagliatela a metà e farcirla con la crema.

• Guarnite infine con la glassa, ottenuta mescolando il succo di 1 limone con lo zucchero a velo, e lasciate raffreddare in frigo fino al momento di servire.

Torte e ciambelle





## 11 Meringata alle prugne "ubriache"

🕒 20 min. 🍳 50 min.



### Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta frolla
- ▶ 4 uova
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 240 g di zucchero a velo
- ▶ 400 g di prugne
- ▶ 1 l di vino rosso

- Mondate le prugne e privatele del nocciolo; tagliatele a fette sottili e versatele in un tegame con il vino e 40 g di zucchero. Cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti, in modo da far insaporire bene la frutta.
- Stendete la pasta frolla in una sfoglia sottile e ponetela in una teglia foderata con carta da forno. Distribuite sulla sfoglia lo zucchero rimanente e le prugne; infornate e lasciate cuocere a 200°C per circa 20 minuti.
- Montate a neve ferma gli albumi, incorporandovi a pioggia lo zucchero a velo. Decorate la torta con la meringa, aiutandovi con una tasca da pasticciare, e rimettetela in forno sotto il grill ben caldo, finché la meringa non risulterà soda e leggermente colorita. Servite fredda.





## 12 Torta delicata al cocco e marmellata

🕒 15 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 180 g di farina
- ▶ 100 g di farina di cocco
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 50 g di burro
- ▶ 3 uova
- ▶ 150 g di yogurt bianco
- ▶ marmellata di amarene
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato

● Unite le uova allo zucchero e lavorate il composto con cura, aggiungendovi un po' alla volta la farina, lo yogurt e il burro fuso. Infine versate la farina di cocco, mettendone un po' da parte per la decorazione, e il lievito.

● Una volta ottenuto un composto omogeneo, ponetelo nella teglia imburata e infarinata e lasciate cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.

● A cottura ultimata, spalmate sulla torta un sottile strato di marmellata di amarene e guarnite con la farina di cocco che avete messo da parte.





## 13 Cheese cake goloso ai mirtilli neri

🕒 20 min. 🍳 55 min.



### Ingredienti

#### Per la base

- ▶ 220 g di biscotti integrali secchi
- ▶ 100 g di burro

#### Per il ripieno

- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 600 g di ricotta vaccina
- ▶ 200 g di robiola
- ▶ 100 g di mirtilli neri
- ▶ 1 bustina di vanillina

#### Per la salsa

- ▶ 200 g di mirtilli neri
- ▶ 1 dl di succo di mirtilli

● Sbriciolate i biscotti in una ciotola, poi aggiungetevi il burro sciolto a bagnomaria e amalgamate. Foderate con carta da forno una tortiera a cerniera, versatevi il composto di biscotti e schiacciatelo in modo omogeneo su tutto il fondo.

● Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo, poi unitevi i formaggi sgocciolati e mescolate fino a ottenere una crema. Profumate con la vanillina, quindi unite gli albumi montati a neve con un pizzico di sale e i mirtilli. Mescolate delicatamente e versate il composto nella tortiera con i biscotti; livellate e cuocete per 50 minuti in forno già caldo a 160°C.

● Preparate la salsa: in un pentolino scaldate i mirtilli con il succo, portate a bollire a fiamma moderata e lasciate addensare leggermente.

● Servite il dolce freddo guarnito con la salsa ai mirtilli.







## 14 Torta esotica con ananas e uvetta

🕒 25 min. 🍰 40 min. + 15 min. ☆

### Ingredienti

- ▮ 2 uova
- ▮ 400 g di farina
- ▮ 170 g di zucchero
- ▮ 1,5 dl di latte
- ▮ 250 g di yogurt bianco
- ▮ 10 fette di ananas sciroppato
- ▮ 0,5 dl di liquido di conserva dell'ananas
- ▮ 40 g di uvetta
- ▮ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▮ 1 bustina di vanillina
- ▮ cannella
- ▮ zenzero
- ▮ 0,5 dl di olio extravergine d'oliva
- ▮ zucchero a velo
- ▮ burro

● Lavorate con la frusta le uova con lo zucchero; quando il composto risulterà spumoso, unite lo yogurt e poi incorporate lentamente il latte, la farina setacciata, l'olio, qualche cucchiaino del liquido di conserva dell'ananas e le spezie.

● Aggiungete infine il lievito e l'uvetta, che avrete lasciato ammorbidire per qualche minuto nell'acqua; versate in una teglia imburrata e infarinata.

● Disponete sulla superficie dell'impasto le fettine di ananas e mettete in forno già caldo per 30-40 minuti, a 170°C circa. Servite guarnendo con una spolverata di zucchero a velo.





## Ingredienti

- 200 g di farina
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 0,5 dl di latte
- 100 g di amido di mais
- 100 g di cioccolato fondente
- 5 g di caffè solubile
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 2,5 dl di olio di semi
- sale

## 15 Plum cake nerissimo cioccolato e caffè

⌚ 20 min. 🍰 55 min.



- Sciogliete il caffè nel latte intiepidito e fate fondere il cioccolato a bagnomaria.
- Nel frattempo lavorate le uova con lo zucchero e aggiungete l'olio e il latte al caffè, mescolando bene in modo da evitare grumi.
- In un recipiente a parte amalgamate la farina e l'amido di mais setacciati, il cacao amaro, il cioccolato sciolto, la vanillina e un pizzico di sale.
- Unite all'impasto il composto di uova, aggiungete il lievito e versate in uno stampo da plum cake.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 45-50 e servite tiepido, accompagnato da un buon caffè.





## 16 Roscón de Reyes dell'epifania messicana

🕒 15 min. 🍳 42 min. + 40 min. ☆

### Ingredienti

- ▶ 500 g di farina
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 3 uova
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 25 g di lievito di birra
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 arancia
- ▶ 0,4 dl di acqua di fiori d'arancio
- ▶ 100 g di frutta candita a piacere
- ▶ sale

● Fate stemperare il lievito in 1 dl di acqua tiepida. Mettete il burro a sciogliere a bagnomaria e nel frattempo amalgamate la farina setacciata con il lievito e lo zucchero; impastate bene e, quando il composto sarà divenuto omogeneo ed elastico, lasciatelo riposare per 20 minuti.

● A parte, lavorate il burro con 2 uova e una presa di sale; unite la scorza grattugiata di 1/2 limone e di 1/2 arancia e l'acqua di fiori d'arancio.

● Amalgamate i 2 composti, lasciate lievitare per altri 20 minuti e poi date al dolce la tipica forma a ciambella.

● Spennellate con il tuorlo sbattuto e infornate a 180°C per 40 minuti circa; a fine cottura, decorate con la frutta candita, facendola aderire bene alla superficie, e servite.





## 17 Rotolo vivace alla crema di arance

🕒 25 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

- ▶ 7 uova
- ▶ 180 g di zucchero
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 20 g di fecola
- ▶ 50 g di amido di mais
- ▶ 5 dl di latte
- ▶ 2 arance
- ▶ 1 limone
- ▶ sale

- Sbattete 4 tuorli con 80 g di zucchero; aggiungete la scorza grattugiata, la farina, la fecola e infine gli albumi montati a neve con un presa di sale.

- Versate l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocete a 180°C per 15 minuti. Rovesciate la pasta su un canovaccio inumidito, staccate la carta da forno, arrotolate e lasciate freddare.

- Portate a ebollizione il latte con la buccia di 1 arancia; lavorate i rimanenti tuorli con lo zucchero rimasto e poco alla volta aggiungete l'amido e il latte a filo; rimettete a cuocere, mescolando finché la crema non risulterà densa. Unite la scorza e il succo dell'altra arancia, rigirate bene e lasciate freddare.

- Srotolate la pasta e farcitela con qualche fetta sottile di arancia e con la crema, lasciandone un po' da parte; avvolgete di nuovo e con una spatola distribuite la crema rimasta sulla superficie. Tenete in frigo fino al momento di servire.

Torte e ciambelle





## 18 Plum cake cioccolato, spezie e frutta secca

🕒 25 min. 🕒 55 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 250 g di zucchero
- ▶ 170 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 75 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 40 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di cioccolato bianco
- ▶ 25 g di pinoli
- ▶ 25 g di nocciole sgusciate
- ▶ 25 g di noci sgusciate
- ▶ 25 g di uvetta
- ▶ cannella
- ▶ zenzero
- ▶ 6 chiodi di garofano
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato

● Sbattete le uova con lo zucchero e, non appena si sarà creato un composto omogeneo, aggiungete la farina, il burro, il latte e il cacao amaro. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e, infine, unite il lievito.

● Aggiungete all'impasto l'uvetta, precedentemente tenuta in ammollo, la restante frutta secca sbriciolata e le spezie (tritate finemente i chiodi di garofano).

● Versate il composto in uno stampo da plum cake imburato e fate cuocere in forno a 170°C per circa 50 minuti.

● Quando il dolce si sarà raffreddato, fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e quello fondente e guarnite la superficie del plum cake secondo il vostro gusto.





## 19 Delizia di fragole, panna e meringhe

🕒 30 min. + 15 min.



### Ingredienti

- 3 dischi di pan di Spagna
- 5 dl di panna fresca
- 250 g di fragole
- 40 g di zucchero
- 1 limone
- 50 g di meringhe

• Mondate le fragole e tagliatele a pezzetti, tenendone alcune intere per la decorazione; versatele in una ciotola con 1 cucchiaino di zucchero e il succo di 1/2 limone e lasciatele a riposo.

• Intanto montate la panna a neve ferma, incorporando lentamente lo zucchero; mettetene da parte metà e unite l'altra parte alle fragole tagliate a tocchetti.

• Componete ora la torta: su uno strato di pan di Spagna versate il composto di panna e fragole; coprite con il secondo strato, distribuite la farcia e concludete con l'ultimo disco.

• Coprite la superficie e i lati della torta con la panna precedentemente messa da parte, aiutandovi con una spatola o, per una decorazione più fantasiosa, con una tasca da pasticciare.

• Completate guarnendo con le fragole lasciate intere e le meringhe sbriciolate; tenete in frigo fino al momento di servire.

Torte e ciambelle





## 20 Tronchetto estivo ai semi di papavero

🕒 25 min. 🍰 15 min.



### Ingredienti

- 300 g di farina
- 0,8 dl di latte
- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 25 g di mandorle pelate
- 150 g di semi di papavero
- 1 limone
- 120 g di miele
- cannella

● Sbattete le uova con lo zucchero e la farina, in modo da ottenere un composto spumoso; aggiungete la scorza di limone grattugiata, le mandorle tritate finemente e la vanillina e mescolate, eliminando tutti i grumi.

● Versate l'impasto in una teglia rettangolare coperta di carta da forno, livellatelo bene e cuocete a 180°C per 10 minuti.

● Quando l'impasto sarà cotto, toglietelo dal forno e rovesciatelo su un canovaccio inumidito, staccando lentamente la pellicola di carta. Arrotolatelo nel canovaccio e lasciatelo raffreddare.

● Preparate ora il ripieno: scaldate il latte, unite i semi di papavero, il miele e la cannella e mescolate bene per alcuni minuti.

● Srotolate lentamente l'impasto, farcitelo con il composto di semi di papavero, arrotolatelo di nuovo con delicatezza e servite.

Torte e ciambelle





## 21 Torta golosa onde del Danubio

🕒 30 min. 🍰 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 20 g di farina
- ▶ 3 uova
- ▶ 140 g di burro
- ▶ 140 g di zucchero
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ 10 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 200 g di amarene sciroppate

#### Per il budino

- ▶ 1 busta di preparato per budino alla vaniglia
- ▶ 5 dl di latte

#### Per decorare

- ▶ 125 g di glassa al cacao

● Montate il burro a schiuma con lo zucchero, poi incorporate le uova. Setacciate la farina con il lievito e aggiungeteli poco alla volta al composto di uova e burro; continuate a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

● Versate i 2/3 del composto in una tortiera imburrata e infarinata; aggiungete il cacao alla crema rimasta, mescolate bene e versatela nella tortiera. Con i rebbi di una forchetta disegnate delle onde sulla superficie della torta, adagiatevi le amarene denocciolate e infornate a 200°C per 30 minuti.

● Nel frattempo preparate il budino mescolando il preparato con il latte; quando si sarà raddensato togliete dal fuoco e lasciatelo raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

● Sfornate la torta, lasciate intiepidire, poi toglietela dalla tortiera e guarnite la superficie con il budino; completate con uno strato di glassa al cacao.

Torte e ciambelle







## 22 Ciambella delicata al mandarino

🕒 30 min. 🍰 30 min.



### Ingredienti

- ▶ 220 g di farina
- ▶ 50 g di fecola
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 160 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 6 mandarini
- ▶ 1 dl di Cointreau
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 10 g di zucchero a velo
- ▶ sale

● Lavorate a crema lo zucchero con il burro sciolto a bagnomaria. Unite i tuorli e mescolate, poi incorporate la farina e la fecola setacciate versandole a pioggia un cucchiaino alla volta. Grattugiate la scorza la scorza di 2 mandarini, spremetene il succo e uniteli all'impasto insieme al liquore. Incorporate il lievito e, mescolando dal basso verso l'altro, gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

● Pelate al vivo i restanti mandarini, eliminando la pellicina bianca e i semi. Versate metà del composto in stampini per ciambelline, distribuite uniformemente gli spicchi dei mandarini e ricoprite con il restante impasto.

● Coprite gli stampini con la carta alluminio e infornate a 160°C per circa 30 minuti, controllando che non si brucino. Sfornate, lasciate intiepidire, poi togliete le ciambelline dagli stampi e spolverate con zucchero a velo.



Torte e ciambelle



## 23 Torta al cacao con yogurt e amarene

🕒 30 min. 🕒 45 min. + 4 ore ☆☆☆

### Ingredienti

- ▶ 150 g di farina
- ▶ 150 g di zucchero
- ▶ 5 uova
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 250 g di yogurt bianco
- ▶ 200 g di amarene sciroppate
- ▶ 30 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 2,5 dl di panna fresca
- ▶ 12 g di gelatina
- ▶ 1 bustina di gelatina da copertura
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 20 g di zucchero a velo

● Lavorate a crema il burro ammorbidito; aggiungete le uova; poi unite lo zucchero. Setacciate la farina con il cacao e il lievito e incorporateli al composto. Imburrate una teglia di 20 x 28 cm e infornate a 180°C per 40 minuti.

● Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Fate scaldare la panna per 2 minuti. Strizzate la gelatina e unitela alla panna mescolando con una frusta. Versate lo yogurt e lo zucchero a velo in una ciotola; unite la panna e mescolate fino ad avere una crema vellutata.

● Tagliate a metà la torta, farcite un rettangolo con un velo di crema, sovrappone l'altro rettangolo e farcitelo con la rimanente crema. Quindi distribuite le amarene e premete facendole sprofondare nella crema. Preparate la gelatina da copertura seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, distribuitela sulla torta e riponetela in frigo per almeno 4 ore.

Torte e ciambelle





## 24 Tronchetto di cioccolato con mousse bianca

🕒 20 min. 🍰 20 min. + 3 h



### Ingredienti

- 100 g di farina
- 150 g di zucchero
- 4 uova
- 250 g di mascarpone
- 2,5 dl di panna fresca
- 1 baccello di vaniglia
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1 limone
- 1,5 dl di alchermes
- 50 g di zucchero a velo
- sale

• Sbattete il mascarpone insieme a 30 g di zucchero a velo, unitevi la panna montata a neve ferma e lasciate riposare la mousse in frigorifero.

• Mentre la mousse si raffredda, preparate l'impasto: lavorate i tuorli con lo zucchero; aggiungete la farina e il cacao e continuate a mescolare energicamente, quindi unite gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Lavorate ancora e, quando il composto sarà omogeneo, stendetelo su una teglia e cuocete in forno per 20 minuti a 180°C.

• A fine cottura, dopo averlo lasciato raffreddare, spennellatelo con l'alchermes e poi farcitelo con la mousse, lasciando liberi i bordi per evitare fuoriuscite. Arrotolate delicatamente, lasciate riposare in frigo e servite spolverando con lo zucchero a velo rimanente.





## 25 Torta sbriciolona ai mirtilli rossi

🕒 20 min. 🕒 50 min.



### Ingredienti

- ▶ 450 g di pasta frolla
- ▶ 100 g di farina
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 80 g di farina di mandorle
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 100 g di zucchero di canna
- ▶ 300 g di mirtilli rossi

- In una ciotola preparate il crumble per la copertura: mescolate la farina con lo zucchero di canna, la farina di mandorle e il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente. Amalgamate il tutto con le mani fino a ottenere un composto bricioloso. Lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.

- Con la pasta frolla foderare una tortiera del diametro di 24 cm ricoperta di carta forno; bucherellate la pasta con una forchetta, ricopritela con carta forno e riempite la teglia di fagioli secchi. Infornate in forno già caldo per circa 30 minuti a 180-200°C.

- Lavate delicatamente i mirtilli e mescolateli con lo zucchero. Sfornate la base, eliminate i fagioli e la carta, quindi distribuite sulla superficie i mirtilli; completate distribuendo il crumble sui frutti di bosco e infornate a 180°C per 20 minuti circa o comunque fino a quando la torta sarà dorata.

Torte e ciambelle





## 26 Plum cake allegro al pistacchio

🕒 15 min. 🍳 30 min.



### Ingredienti

- ▶ 350 g di farina
- ▶ 3 uova
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 125 g di yogurt bianco
- ▶ 1 arancia
- ▶ 150 g di pistacchi sgusciati
- ▶ 50 g di canditi misti
- ▶ 4 ciliege al maraschino
- ▶ 0,1 dl di rum
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

● In una terrina sbattete (a mano o con le fruste) le uova con lo zucchero, formando un composto chiaro e cremoso; unite a questo punto gli altri ingredienti: la farina setacciata, il burro lasciato ammorbidire, la scorza grattugiata di arancia, lo yogurt e un pizzico di sale.

● Quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungete 100 g di pistacchi tritati finemente, i canditi, il rum e, per ultimo, il lievito.

● Mescolate con cura, versate l'impasto in uno stampo per plum cake imburrrato e infarinato e infornate per mezzora a 180°C.

● Prima di servire, guarnite il dolce con i restanti pistacchi tritati grossolanamente e qualche ciliegia al maraschino lasciata intera.





## 27 Mousse al limone in carrozza

🕒 25 min. 🍰 5 min. + 4 h e 30 min. ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per la base

- ▶ 150 g di biscotti integrali secchi
- ▶ 80 g di burro

#### Per la mousse

- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 2 limoni
- ▶ 6 g di gelatina in fogli

● Con un pelapatate prelevate la scorza dei limoni facendo attenzione a non tagliare la parte bianca; versate il latte in una casseruola, riscaldate per 2 minuti, togliete dal fuoco e aggiungete le scorze di limone. Fate aromatizzare il latte per mezzora. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 20 minuti.

● Sciogliete il burro a bagnomaria, versatelo nel mixer insieme ai biscotti e frullate il tutto; trasferite il composto in uno stampo da 16 cm di diametro rivestito con carta da forno, compattatelo e mettetelo in frigorifero per circa 20 minuti.

● In una casseruola lavorate brevemente i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete a filo il latte con le scorze. Mettete sul fuoco e scaldate, ma senza arrivare all'ebollizione. Eliminate le scorze di limone, aggiungete la gelatina strizzata, mescolate e lasciate raffreddare. Infine incorporate la panna semimontata, versate la mousse sulla base e riponetelo il dolce in freezer per 4 ore.

Torte e ciambelle





## 28 Delizia soffice farcita al caffè

🕒 20 min. 🍰 30 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 3 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 2,5 dl di panna fresca
- ▶ 120 g di fecola
- ▶ 120 g di margarina
- ▶ 1,5 dl di caffè ristretto
- ▶ 10 g di caffè in polvere
- ▶ 40 g di chicchi di caffè al cioccolato
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 20 g di zucchero a velo

● Montate le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete la margarina fusa a bagnomaria, il latte e il caffè. Incorporate la farina e la fecola setacciate versandole un cucchiaino alla volta; infine unite il lievito.

● Ungete una tortiera a cerniera, versate il composto e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti. Sfornate la torta e lasciatela raffreddare per un'ora.

● Nel frattempo mettete la panna e il contenitore che userete per montarla nel freezer.

● Quando la torta sarà fredda, sfornatela e disponetela su un piatto da portata. Tenete da parte un cucchiaino di panna e montate il resto; poi aggiungete lo zucchero a velo e la polvere di caffè sciolta nella panna tenuta da parte. Spalmate la panna su tutta la superficie e i bordi del dolce, quindi con un sac à poche create delle decorazioni a piacere e completate con i chicchi di caffè.



Torte e ciambelle



## 29 Torta alle tre farine e marmellata

🕒 15 min. 🕒 50 min.



### Ingredienti

- ▶ 100 g di farina
- ▶ 100 g di farina di grano saraceno
- ▶ 100 g di farina di nocciole
- ▶ 280 g di zucchero
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 6 uova
- ▶ 200 g di marmellata ai mirtilli rossi
- ▶ 50 g di noci sgusciate
- ▶ 50 g di pinoli
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ zucchero a velo

● Tirate fuori il burro dal frigo per farlo ammorbidire e tritate finemente i pinoli e le noci.

● In una ciotola, a mano o servendovi delle fruste, montate le uova con lo zucchero; quando il composto sarà divenuto spumoso, unite a pioggia le tre farine, il burro e il lievito, mescolando bene in modo da creare un composto omogeneo e cremoso.

● Versate l'impasto in una teglia imburata e infarinata e cuocete in forno preriscaldato a 170°C per 40-50 minuti.

● A cottura ultimata, lasciate intiepidire la torta e poi tagliatela a metà in senso orizzontale; farcite con la marmellata, richiudete e servite guarnendo con zucchero a velo.







## 30 Cheese cake esotico al gusto di mango

🕒 20 min. 🕒 1 h e 5 min. + 3 h ☆☆☆

### Ingredienti

- 200 g di biscotti secchi integrali
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 3 uova
- 250 g di formaggio spalmabile
- 400 g di polpa di mango
- 250 g di yogurt greco
- 60 g di noci sgusciate
- 1 limone
- 10 g di gelatina
- cannella
- 5 g di zucchero a velo

• Tritate finemente i biscotti con le noci e unitevi il burro, mescolando bene. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, versatelo in una tortiera imburrata e livellate bene la superficie. Mettete a riposare in frigo e nel frattempo preparate la farcitura.

• Montate il formaggio insieme allo yogurt e amalgamate bene in modo da creare un impasto cremoso; unite lo zucchero, la cannella, il succo del limone, le uova sbattute e metà del mango tagliato a tocchetti sottili.

• Versate l'impasto nella tortiera sulla base di biscotto e infornate a 150°C per circa un'ora.

• Nel frattempo, frullate l'altra metà del mango e fatelo cuocere in una pentola con lo zucchero a velo, fino a che questo non si sarà sciolto; aggiungete i fogli di gelatina e mescolate bene. Versate la salsa sul cheese cake e lasciate raffreddare per 3 ore in frigo prima di servire.

Torte e ciambelle





## 31 Stollen austriaco delle feste natalizie

🕒 25 min. 🕒 1 h e 15 min.



### Ingredienti

- 500 g di farina manitoba
- 120 g di zucchero
- 80 g di zucchero vanigliato
- 160 g di burro
- 2 uova
- 1,5 dl di latte
- 1 dl di rum
- 250 g di uvetta
- 40 g di cedro candito
- 40 g di arancia candita
- 120 g di mandorle pelate
- 1 limone
- 1 bustina di lievito vanigliato
- noce moscata
- sale

### Per completare

- 50 g di zucchero a velo
- 40 g di burro

• Setacciate la farina con il lievito e disponetevi a fontana. Nel centro versatevi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova leggermente sbattute, un pizzico di cardamomo, di noce moscata e di sale e un po' di scorza di limone grattugiata.

• Lavorate un po' gli ingredienti, quindi aggiungete il burro tagliato a pezzi, il latte, i canditi, l'uvetta, ammollata nel rum e strizzata, e le mandorle tritate. Impastate velocemente il composto in modo da renderlo elastico; se risultasse appiccicoso, aggiungete altra farina.

• Date all'impasto la forma di un filone di pane, mettetelo su una placca rivestita con carta da forno e cuocete per circa 1 ora e 15 minuti a 160°C.

• Al termine della cottura spennellate il dolce con il burro fuso e cospargetelo abbondantemente con lo zucchero a velo.





## 32 Millefoglie "speedy" alla crema di cocco

🕒 20 min. + 3 h



### Ingredienti

- ▶ 4 dischi di pan di Spagna
- ▶ 300 g di mascarpone
- ▶ 300 g di ricotta
- ▶ 200 g di cocco grattugiato
- ▶ 10 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 15 g di zucchero a velo

- Con molta delicatezza, e cercando di essere più precisi possibile, tagliate ciascun disco di pan di Spagna in senso orizzontale, in modo da ricavare 8 dischi sottili.

- Preparate la crema, montando con le fruste il mascarpone insieme alla ricotta, allo zucchero a velo e alla metà del cocco grattugiato.

- Componete a questo punto la vostra torta: distribuite uno strato di crema su un disco di pan di Spagna, coprite con un altro disco e proseguite fino all'esaurimento della pasta.

- Utilizzate la crema rimasta per coprire la superficie della torta, aiutandovi con una spatola, e poi distribuite l'altra metà del cocco.

- Completate con una spolverata di cacao amaro, disponendolo a vostro gusto sopra la torta. Conservate in frigo per 3 ore prima di servire.

Torte e ciambelle





## 33 Torta limone e cocco al sapore di estate

🕒 20 min. 🕒 1 h e 5 min.



### Ingredienti

- ▶ 100 g di farina di cocco
- ▶ 100 g di farina
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 80 g di farina di mais
- ▶ 4 uova
- ▶ 350 g di zucchero
- ▶ 25 g di amido di grano
- ▶ 2 limoni
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato

● Sbattete 2 tuorli con 150 g di zucchero e, quando il composto risulterà spumoso, incorporate il burro, le farine a pioggia e la scorza e il succo di 1 limone. Montate 3 albumi (lasciando da parte il tuorlo) a neve e uniteli al composto mescolando con delicatezza in modo da non smontarlo; infine aggiungete il lievito.

● Versate l'impasto in una tortiera imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un'ora circa.

● Nel frattempo preparate la crema. In una ciotola, amalgamate 3 dl di acqua con 200 g di zucchero e unite il succo e la scorza di 1 limone.

● Unite le altre 2 uova (uno intero e un tuorlo) sbattute con l'amido e cuocete a fiamma bassa senza bollire, fino a che la crema non raggiungerà la densità desiderata. Decorate la torta con la crema e una spolverata di cocco grattugiato, quindi servite.

Torte e ciambelle





## 34 Nero speziato all'anice e cannella

🕒 25 min. 🍰 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 80 g di amido di mais
- ▶ 3 uova
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ latte
- ▶ 10 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 150 g cioccolato fondente
- ▶ cannella in polvere
- ▶ 5 g di semi di anice
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato

### Per la ganache

- ▶ 150 g cioccolato al latte
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ 0,2 dl di brandy

● In una ciotola lavorate a spuma il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente con lo zucchero. Aggiungete le uova, poi il cioccolato fuso a bagnomaria; aromatizzate con la cannella e l'anice. Incorporate la farina e l'amido setacciati, un cucchiaino alla volta e mescolando sempre; quindi unite il cacao amaro.

● Diluite il composto con il latte versandolo poco alla volta per non formare grumi e infine aggiungete il lievito. Versate il composto in una tortiera dal diametro di 26 cm imburato e infarinato e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 35-40 minuti; quindi lasciate raffreddare.

● Preparate la ganache: scaldate la panna, senza però farla bollire, aggiungete il cioccolato al latte grossolanamente tritato; mescolate bene fino a ottenere una crema liscia e omogenea; aromatizzate con il brandy. Sfornate la torta, ricoprítela con la ganache e servite.

Torte e ciambelle





## 35 Pain d'épices francese per colazioni e merende

🕒 15 min. 🕒 35 min.



### Ingredienti

- ▶ 125 g di farina di segale
- ▶ 125 g di farina
- ▶ 90 g di zucchero di canna
- ▶ 1,5 dl di latte
- ▶ 200 g di miele di acacia
- ▶ 30 g di cannella in polvere
- ▶ 20 g di noce moscata in polvere
- ▶ 3 chiodi di garofano
- ▶ 4 bacche di ginepro
- ▶ 10 g di semi d'anice
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ burro
- ▶ sale

● In una casseruola, fate intiepidire il latte e unitevi il miele, mescolando bene in modo da farlo sciogliere completamente. Nel frattempo tritate finemente i chiodi di garofano e le bacche di ginepro.

● Togliete dal fuoco e aggiungete al composto le farine, lo zucchero, le spezie e una presa di sale.

● Mescolate bene in modo da conferire all'impasto un aspetto omogeneo, unite il lievito e versate in uno stampo da plum cake imburato.

● Cuocete in forno a 180°C per circa mezzora, sfornate e servite.





## 36 Carrot cake dalla tradizione inglese

🕒 20 min. 🍳 50 min.



### Ingredienti

- 300 g di farina
- 6 uova
- 90 g di burro
- 300 g di zucchero di canna
- 400 g di carote
- 400 g di formaggio morbido
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 2 bustine di vanillina
- 1 limone
- cannella
- 0,3 dl di olio di semi di girasole
- 350 g di zucchero a velo
- sale

• Lavorate lo zucchero con l'olio e, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, incorporate una alla volta le uova. Senza smettere di mescolare, unite gradualmente la farina setacciata, la cannella, metà della vanillina, un pizzico di sale e il lievito; infine aggiungete le carote pelate e tritate finemente e la scorza grattugiata del limone.

• Sbattete il composto finché non otterrete una crema liscia e omogenea; versatelo in una tortiera imburata e fate cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti.

• Quando la torta sarà cotta, capovolgela sul piatto da portata, lasciatela intiepidire e nel frattempo preparate la guarnizione: se volete seguire la tradizione inglese, amalgamate con un mestolo di legno il formaggio con il burro lasciato ammorbidire, lo zucchero a velo e la vanillina rimasta; altrimenti preparate una semplice glassa. Distribuite la copertura scelta sul dolce e servite freddo.



Torte e ciambelle



## 37 Baklava con noci, mandorle e pistacchi

🕒 35 min. 🍳 50 min.



### Ingredienti

- ▶ 500 g di pasta fillo
- ▶ 550 g di zucchero
- ▶ 250 g di burro
- ▶ 50 g di miele
- ▶ 200 g di mandorle pelate
- ▶ 200 g di pistacchi sgusciati
- ▶ 200 g di noci sgusciate
- ▶ 0,1 dl di acqua di rose
- ▶ 1 limone
- ▶ cannella in polvere

● Preparate lo sciroppo, versando in un pentolino con 4,5 dl di acqua il miele, il succo di 1/2 limone e 1/2 Kg di zucchero. Fate bollire per qualche minuto a fiamma vivace, lasciate intiepidire e unite l'acqua di rose. Fondete il burro a bagnomaria e in una ciotola amalgamate le noci (lasciatene qualcuna per la decorazione), le mandorle e i pistacchi tritati con 50 g di zucchero e la cannella.

● Componete il baklava: in una teglia foderata con carta da forno sistemate uno strato di pasta; spennellatelo con il burro e coprite con un altro strato. Arrivati a 12 strati, versate metà del ripieno di frutta secca. Aggiungete altri 8 strati di pasta imburata, distribuite il resto del ripieno e i fogli rimasti, imburati.

● Praticate dei tagli sulla superficie del baklava e versatevi il burro rimanente; infornate a 180°C per 40 minuti. A fine cottura, versate lo sciroppo sul dolce facendolo impregnare e guarnite con shergigli di noce.

Torte e ciambelle







## 38 Torta bicolore pere e cioccolato

🕒 30 min. 🕒 45 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 50 g di farina
- ▶ 5 uova
- ▶ 150 g di zucchero
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 150 g di cioccolato fondente
- ▶ 500 g di pere
- ▶ 40 g di marmellata di arance
- ▶ 50 g di amaretti

- Sciogliete il burro a fiamma bassa, togliegate dal fuoco, versatevi 100 g di cioccolato spezzetto e mescolate bene.
- Con la frusta elettrica montate 3 uova intere e 2 tuorli insieme allo zucchero; continuando a montare incorporate la farina. Mescolando delicatamente unite il cioccolato ormai tiepido, poi aggiungete il rimanente cioccolato tritato.
- Foderate uno stampo a cerniera dal diametro di 24 cm con carta da forno, rivestitelo con 3/4 della frolla, creando un bordo alto 2-3 cm, spalmatelo con la marmellata e versatevi il composto al cioccolato.
- Farcite con le pere tagliate a fettine e cospargete con gli amaretti sbriciolati. Ricoprite stendendo la pasta frolla rimasta, premete lungo il bordo in modo da chiuderla bene e infornate a 180°C per 40 minuti.





## 39 Torta al limone e ai semi di papavero

🕒 25 min. 🍰 55 min. + 10 min. ☆

### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 170 g di zucchero
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 3 uova
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 100 g di semi di papavero
- ▶ 2 arance
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 125 g di zucchero a velo
- ▶ scorze di arance e limoni canditi

● In una ciotola amalgamate il latte e i semi di papavero, poi lasciate a riposo.

● Sbattete lo zucchero assieme alla scorza grattugiata di 1 arancia e al burro ammorbidito; quando il composto sarà diventato cremoso, aggiungete poco alla volta le uova, continuando a mescolare, e poi la farina setacciata, il succo di 1 arancia e il composto di latte e semi di papavero.

● Unite il lievito, amalgamate bene e versate in uno stampo da forno, lasciando cuocere a 160°C per 50-55 minuti.

● A fine cottura, spremete 1 arancia e filtratene il succo attraverso un colino. In una ciotola, sbattete lo zucchero a velo assieme al succo versato a filo, finché non otterrete una glassa consistente, con cui guarnirete la torta.

● Lasciate solidificare la glassa e servite decorando il piatto da portata con scorzette di limoni e arance candite.





## 40 Barfi indiano con fantasia di pistacchi

🕒 30 min. 🍳 10 min. + 2 h



### Ingredienti

- ▶ 180 g di zucchero
- ▶ 1 l di latte
- ▶ 120 g di mandorle pelate
- ▶ 160 g di pistacchi sgusciati
- ▶ semi di cardamomo
- ▶ burro

● Portate a ebollizione il latte e lasciatelo sul fuoco finché non inizierà ad addensarsi, mescolando spesso. Aggiungete lo zucchero e continuate la cottura per altri 10 minuti, senza smettere di girare.

● Incorporate metà dei pistacchi e le mandorle ridotti in polvere e, quando il composto risulterà abbastanza solido da staccarsi dai bordi della pentola, spegnete il fuoco.

● Spolverate con il cardamomo e, dopo aver tritato grossolanamente l'altra metà dei pistacchi, aggiungetene una parte all'impasto.

● Mescolate bene, versate il composto in un piatto da portata imburato e, aiutandovi con la lama di un coltello, livellate e lisciate la superficie in modo da ottenere una forma rettangolare.

● Guarnite la superficie del dolce con i pistacchi rimasti, lasciate raffreddare in frigo per 2 ore e servite tagliando in piccole fette.

Torte e ciambelle





## 41 Apple crumble al sapore d'Inghilterra

🕒 30 min. 🕒 50 min.



### Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta frolla
- ▶ 100 g di farina
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 4 mele
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 arancia
- ▶ cannella

- Preparate anzitutto il crumble, che userete per coprire la torta: versate in una ciotola il burro lasciato ammorbidire, la farina e lo zucchero e lavorate velocemente gli ingredienti con le dita, in modo da ottenere un composto friabile e non troppo omogeneo.

- Lasciate il crumble a riposare e nel frattempo occupatevi del ripieno: tagliate le mele a fettine sottili e insaporitele con la cannella, 0,1 dl di succo di limone, la scorza grattugiata di 1 arancia e 0,2 dl del suo succo.

- Tirate la frolla in una sfoglia rotonda piuttosto sottile e con questa foderate tutti i lati di una tortiera imburata e infarinata, lasciando i bordi abbastanza alti. Distribuite sulla frolla il ripieno di mele e ricoprite con il crumble messo da parte.

- Cuocete in forno già caldo a 180°C per 40-50 minuti e servite il dolce tiepido, per poterne gustare al meglio la fragranza.

Torte e ciambelle





## 42 Charlotte d'autunno alle castagne

🕒 30 min. 🍰 55 min. + 3 h



### Ingredienti

- ▶ 1 kg di castagne
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 70 g di burro
- ▶ 30 savoiardi
- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 1,5 dl di panna fresca
- ▶ 25 g di miele di acacia
- ▶ 0,6 dl di rum
- ▶ 4 marron glacé
- ▶ 20 g di amarene sciroppate

● Lessate le castagne per 45 minuti, lasciatele intiepidire e sbucciatele; sciogliete il cioccolato a bagnomaria con 1 cucchiaino di acqua e il burro.

● Passate le castagne nello schiacciap patate per ottenere una purea cremosa; aggiungete il miele e lo zucchero (lasciandone da parte 15 g) e amalgamate bene. Aggiungete il cioccolato fuso e la panna montata a neve ferma, mescolando il composto senza smontarlo.

● Fate raffreddare in frigo e intanto reallizzate la base del dolce: scaldate il rum con 1/2 bicchiere di acqua e 15 g di zucchero; bagnate in questo composto i savoiardi e foderatevi uno stampo rotondo rivestito di carta da forno.

● Versate la mousse di castagne nello stampo, livellate bene la superficie e fate freddare in frigo per 2-3 ore. Al momento di servire, estraete il dolce dallo stampo e guarnite con panna montata, amarene sciroppate e marron glacé.





## 43 Fresca golosità yogurt e agrumi

🕒 20 min. 🍰 5 min. + 6 h



### Ingredienti

- 200 g di biscotti integrali secchi
- 80 g di zucchero
- 80 g di burro
- 2 dl di panna fresca
- 500 g di yogurt bianco
- 4 mandarini
- 1 limone
- 0,2 dl di limoncello
- 10 g di gelatina
- 40 g di zucchero a velo

• Preparate la base del dolce: tritate finemente i biscotti e mescolateli al burro ammorbidito, al limoncello e alla scorza grattugiata di 1 mandarino.

• Versate il preparato nello stampo imburrato e pressate bene, in modo da ottenere una base compatta, che metterete riposare in frigo.

• Lasciate in ammollo la gelatina per circa 10 minuti. Nel frattempo spremete il limone e mettete a scaldare il succo ricavato con lo zucchero; a fiamma spenta, stemperate nel composto di limone e zucchero la gelatina.

• Al preparato ottenuto aggiungete lo yogurt, mescolate bene e unite la panna montata con lo zucchero a velo e gli spicchi di 3 mandarini spezzettati grossolanamente, girando con delicatezza.

• Versate la farcia nello stampo livellando bene la superficie e lasciate in frigo per 6 ore; prima di servire guarnite con gli spicchi di 1 mandarino.

Torte e ciambelle





## 44 Brownies noci, miele e cioccolato doppio

🕒 15 min. 🍰 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 150 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 100 g di cioccolato fondente al 70%
- ▶ 20 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 40 g di miele
- ▶ 40 g di noci sgusciate
- ▶ 40 g di nocciole sgusciate
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ sale

- Fate sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero e il miele e, quando il composto sarà divenuto spumoso, aggiungete il cioccolato e il burro fusi.

- Unite poco alla volta la farina setacciata, il cacao, le noci e le nocciole tritate finemente e gli albumi montati a neve con una presa di sale; quindi profumate con la vanillina.

- Versate il composto in una teglia rettangolare imburata e infarinata e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. Fate raffreddare, tagliate a cubetti e servite.





## 45 Ciambella variegata alla frutta secca

🕒 25 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 220 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 50 g di uvetta
- ▶ 50 g di nocciole sguosciate
- ▶ 50 g di noci sguosciate
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ zucchero a velo
- ▶ 1 dl di olio extravergine d'oliva

● In una ciotola capiente sbattete gli albumi con metà dello zucchero. Una volta che il composto sarà ben montato, aggiungete gli altri ingredienti: i 4 tuorli, lo zucchero rimasto, la farina, l'olio e il lievito. Continuate a mescolare bene in modo da ottenere un impasto denso e spumoso.

● Mettete in ammollo l'uvetta e, una volta che si sarà ammorbidita, strizzatela e sminuzzatela; tritate finemente noci e nocciole. A questo punto, dividete l'impasto in 2 parti e in una aggiungete la frutta secca.

● Iniziate a versare alternativamente i due impasti in uno stampo per ciambelle imburato e infarinato, senza mescolare. Terminare con uno strato di impasto "chiaro", per rendere il dolce più omogeneo. Infornate a 170°C per una quarantina di minuti, spolverate con lo zucchero a velo e servite.







## 46 Torta incantata della foresta nera

🕒 1 h 🍰 35 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 100 g di farina
- ▶ 60 g di fecola
- ▶ 5 uova
- ▶ 260 g di zucchero
- ▶ 7,5 dl di panna fresca
- ▶ 500 g di ciliege nere
- ▶ 100 g di cioccolato
- ▶ 40 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 0,5 dl di kirsch
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 60 g di zucchero a velo
- ▶ sale

● Montate le uova con 200 g di zucchero e un pizzico di sale. Quando il composto risulterà spumoso, aggiungete la farina e la fecola setacciate, il cacao, la vanillina e il lievito. Mescolate e versate in una tortiera imburrata. Cuocete a 180°C per 30 minuti; fate raffreddare, poi dividete in 3 strati orizzontali.

● Cuocete per qualche minuto le ciliege denocciate (lasciandone da parte alcune) assieme al kirsch e allo zucchero rimasto, poi separate le ciliege dal succo. Montate a neve ferma la panna con zucchero a velo; dividete il composto in 2 parti e in una unite le ciliege cotte.

● Disponete uno strato di pasta su un piatto, bagnatelo con metà del succo e versatevi metà della panna alle ciliege; procedete allo stesso modo con il secondo strato. Coprite con l'ultimo disco, distribuite su tutta la superficie la panna messa da parte e completate ricoprendo con il cioccolato grattugiato e le ciliege intere messe da parte.

Torte e ciambelle





## 47 Torta Dundee del Natale celtico

🕒 30 min. 🕒 1 h e 30 min.



### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 4 uova
- ▶ 150 g di zucchero
- ▶ 140 g di burro
- ▶ 0,5 dl di latte
- ▶ 70 g di uva di Corinto
- ▶ 70 g di uva sultanina
- ▶ 70 g di uva di Malaga
- ▶ 100 g di frutta candita
- ▶ 150 g di mandorle pelate
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 arancia
- ▶ cannella
- ▶ 0,4 dl di brandy
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

● Mettete i 3 tipi di uvetta in ammollo nel brandy e lasciate macerare. Nel frattempo tritate finemente i canditi e metà delle mandorle e versateli in una ciotola, assieme alla scorza grattugiata dell'arancia e del limone; quando risulterà gonfia e ammorbidita, unite anche l'uvetta.

● A parte, lavorate il burro con lo zucchero e, una volta ottenuto un composto gonfio e spumoso, aggiungete le uova, mescolando e alternando con la farina setacciata; se la consistenza appare troppo secca, aggiungete via via il latte. Unite il composto con la frutta e completate con un pizzico di cannella, una presa di sale e il lievito. L'impasto deve risultare soffice, ma sodo.

● Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata, livellate la superficie e disponetevi le mandorle intere a raggiera, senza premere troppo per evitare che affondino. Infornate per circa un'ora e 30 minuti a 170°C.





## 48 Torta casereccia pere e nocchie

🕒 25 min. 🕒 45 min.



### Ingredienti

- 80 g di nocchie sgusciate
- 100 g di farina
- 150 g di farina integrale
- 150 g di zucchero di canna
- 1,5 dl di latte
- 120 g di yogurt bianco
- 2 pere
- 0,5 dl di rum
- 4 g di lievito vanigliato
- cannella
- 0,5 dl di olio di semi

• Tritate finemente le nocchie e lasciatele da parte; tagliate a tocchetti molto piccoli le pere, bagnatele con il rum e fatele macerare.

• Nel frattempo preparate l'impasto, setacciando le farine assieme allo zucchero e, a parte, mescolando lo yogurt con il latte e l'olio. Unite il composto solido a quello liquido, poi completate con le nocchie, la cannella, le pere e, infine, il lievito.

• Versate in uno stampo unto con un po' di olio e cuocete in forno a 180°C per circa 45 minuti.





## 49 Millefoglie veloce panna e fragole

🕒 20 minuti



### Ingredienti

- ▶ 3 strati già cotti di pasta sfoglia per millefoglie
- ▶ 70 g di zucchero
- ▶ 400 g di fragole
- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ cardamomo in polvere
- ▶ zucchero a velo

- Versate in una ciotola capiente la panna e iniziate a montarla con le fruste, unendo lentamente lo zucchero e il cardamomo.
- Lavate e asciugate le fragole, privatele dei piccioli e tagliatele a fette sottili.
- Coprite il primo strato di sfoglia con metà della panna, preferibilmente con l'aiuto di una tasca da pasticciere, e adagiatevi sopra metà delle fragole; proseguite con il secondo strato di sfoglia e completate con il terzo, che spolverete di zucchero a velo.
- Lasciate riposare in frigorifero fino al momento di servire.





## 50 Torta ripiena di ricotta e cioccolato

🕒 30 min. 🕒 1 h e 10 min.



### Ingredienti

- 500 g di pasta frolla
- 300 g di zucchero
- 1 kg di ricotta vaccina
- 4 uova
- farina
- 100 g di gocce di cioccolato fonde
- 50 g di nocciole sguosciate
- 1 limone
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- burro

• Frullate la ricotta insieme allo zucchero, alle uova, alla vanillina e alla scorza grattugiata del limone, ottenendo una crema soffice e uniforme.

• Versate la crema in una pentola e cuocete a fuoco basso per alcuni minuti, portando a bollore; spegnete e, quando il composto sarà intiepidito, aggiungete le scaglie di cioccolato e le nocciole tritate finemente.

• Nel frattempo, stendete i 3/5 della pasta frolla in una sfoglia circolare e foderatevi il fondo e le pareti di una tortiera a cerniera imburrata e infarinata.

• Versate il composto di ricotta nella tortiera e piegate i bordi della pasta frolla verso l'interno. Coprite con la frolla rimasta tirata in una sfoglia sottile, sigillando bene i bordi.

• Infornate e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora; a fine cottura, lasciate raffreddare la torta, rovesciatela e servitela con zucchero a velo.

Torte e ciambelle





## 51 Torta fantasiosa vaniglia e ciliege

🕒 40 min. 🍰 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 150 g di fecola
- ▶ 150 g di farina
- ▶ 280 g di zucchero
- ▶ 400 g di zucchero vanigliato
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 5 uova
- ▶ 50 g di ciliege al maraschino
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ essenza di vaniglia
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ 250 g di zucchero a velo
- ▶ 0,3 dl di latte
- ▶ sale

● Sbattete 3 tuorli con lo zucchero in modo da ottenere un composto spumoso, poi incorporate gradualmente la farina e la fecola setacciate, il burro a temperatura ambiente e qualche goccia di essenza di vaniglia.

● Aggiungete metà delle ciliege tritate finemente e mescolate bene il composto facendo attenzione a non smontarlo; per ultimi incorporate 3 albumi montati a neve con il sale e il lievito.

● Versate l'impasto in una tortiera imburrata e cuocete per 40 minuti a 180°C. Nel frattempo montate la panna a neve ferma e incorporate lo zucchero a velo, con un movimento dal basso verso l'alto. Quando la torta intiepidita, tagliatela a metà e farcitela con la crema ottenuta.

● Infine, ricoprite con la glassa, che avrete ottenuto montando 2 albumi insieme allo zucchero vanigliato e al latte. Servite il dolce ben freddo e guarnite con le ciliege lasciate intere.

Torte e ciambelle





## 52 Paradiso di torta con crema e gelatina

🕒 30 min. 🍳 40 min.



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 150 g di farina
- ▶ 150 g di amido di mais
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 250 g di zucchero a velo
- ▶ 6 uova
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 8 g di lievito vanigliato

#### Per la crema

- ▶ 75 g di farina
- ▶ 70 g di burro
- ▶ 180 g di zucchero
- ▶ 0,5 dl di latte
- ▶ 3 pesche
- ▶ 25 di amido di mais

#### Per la gelatina

- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 uovo
- ▶ 10 g di gelatina
- ▶ 1 pesca
- ▶ 1 limone

● Montate con le fruste il burro ammorbidito, incorporando lentamente lo zucchero; aggiungete via via le uova, la vanillina e la scorza grattugiata del limone. Setacciate la farina e l'amido di mais e versateli a pioggia con il lievito, senza smontare il composto. Amalgamate, versate in uno stampo imburato e cuocete a 180°C per 20-30 minuti.

● Per la crema, versate in una pentola la farina, l'amido e lo zucchero; unite il latte a filo e cuocete a fiamma bassa, fino a che la crema non inizierà ad addensarsi. Fate freddare e completate incorporando il burro montato a neve ferma. Coprite il dolce con la crema e decorate i lati con fettine sottili di pesca.

● Per la gelatina alla pesca, sciogliete i fogli di gelatina ammorbiditi in un composto di 2,5 dl di acqua tiepida e zucchero; aggiungete l'albume montato a neve con il succo di limone e portate a bollore. Unite infine la pesca frullata, versate sul dolce e lasciate rassodare.



Torte e ciambelle



## 53 American Pie o torta di Nonna Papera

🕒 20 min. 🍳 50 min. + 30 min.



### Ingredienti

- ▶ 310 g di farina
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 5 mele renette
- ▶ 1 limone
- ▶ cannella
- ▶ noce moscata
- ▶ sale

● Versate in una ciotola la farina (lasciate da parte 10 g) con una presa di sale e il burro e impastate incorporando gradualmente 0,5 dl di acqua ghiacciata; lavorate con le mani finché non otterrete un composto omogeneo, ma non troppo elastico. Avvolgete nella pellicola e lasciate in frigo per almeno mezzora.

● Tagliate le mele a fette sottili e unite la scorza grattugiata del limone e un po' del suo succo, un pizzico di noce moscata, cannella, lo zucchero (tranne una manciata) e la farina rimasta. Mescolate in modo da far insaporire le mele.

● Stendete poco più di metà pasta in una sfoglia rotonda e foderatevi una tortiera imburata e infarinata. Versate il ripieno di mele, creando la tipica cupoletta nel mezzo, e richiudete con la pasta avanzata tirata a sfoglia. Fate dei piccoli tagli sulla superficie e sigillate bene i bordi della pasta; spolverate con lo zucchero e cuocete in forno 200°C per 20 minuti, poi a 180 per altri 30 minuti.

Torte e ciambelle







## 54 Torta margherita al fiore di cacao

🕒 15 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 150 g di farina
- ▶ 150 g di fecola
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 10 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

● Sbattete i tuorli con lo zucchero finché il composto non risulterà chiaro e gonfio; unite il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, la scorza grattugiata del limone e poi la farina e la fecola a pioggia.

● Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e incorporateli lentamente all'impasto assieme al lievito, mescolando delicatamente con un mestolo di legno.

● Versate in un recipiente circa 1/5 del composto e aggiungetevi il cacao amaro in polvere, amalgamando bene.

● Nello stampo a forma di fiore imburato e infarinato, versate l'impasto al cioccolato nella parte centrale e distribuite tutto intorno quello chiaro, stando attenti a non mescolare.

● Cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 30-40 minuti e, per apprezzarne al meglio la consistenza soffice, servite il dolce tiepido.

Torte e ciambelle





## 55 Ciambellone classico vaniglia, cacao e uvetta

🕒 15 min. 🍰 45 min. ☆

### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 240 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 15 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 50 g di uvetta
- ▶ 0,3 dl di marsala
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1,5 dl di olio di semi di mais

● Mettete in ammollo l'uvetta nel marsala e nel frattempo lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

● Incorporate lentamente l'olio, 1,5 dl di acqua, la farina, l'uvetta con il marsala e il lievito; mescolate bene, avendo cura di non formare grumi.

● Dividete ora l'impasto in 2 parti: in una aggiungete i semi di vaniglia, nell'altro il cacao, amalgamando bene.

● In una tortiera per ciambelle imburata, versate il composto bianco e poi quello al cacao, senza mescolare. Cuocete in forno caldo a 180°C per 40-45 minuti, lasciate intiepidire e servite.





## 56 Cheese cake variegato al cioccolato

🕒 25 min. 🍰 55 min.



### Ingredienti

- ▶ 100 g di biscotti secchi
- ▶ 100 g di biscotti secchi al cioccolato
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di mascarpone
- ▶ 200 g di formaggio spalmabile
- ▶ 200 g di yogurt greco
- ▶ 100 g di cioccolato fondente

● Fondete il burro a bagnomaria e intanto tritate i biscotti; aggiungete il burro, amalgamate bene e versate in uno stampo imburrato. Livellate, pressate con forza in modo da ottenere una base compatta e mettete a riposare in frigo.

● Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e nel frattempo preparate la crema: in una terrina, sbattete le uova con lo zucchero, creando un composto spumoso; aggiungete un po' alla volta il formaggio, il mascarpone e lo yogurt, senza smettere di mescolare. Quando la crema risulterà omogenea e soffice, dividete in 2 l'impasto e in uno aggiungete il cioccolato fuso, amalgamando bene.

● Farcite la torta alternando le 2 creme e poi, con l'aiuto di un cucchiaino o di un coltello, variegatele in modo da creare un effetto marmorizzato, senza mescolarle troppo. Cuocete in forno caldo a 170°C per 40-50 minuti e lasciate raffreddare in frigo prima di servire.





## 57 Chiffon cake farcita alla marmellata

🕒 30 min. 🍰 50 min.



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 220 g di farina
- ▶ 250 g di zucchero a velo
- ▶ 6 uova
- ▶ 2 arance
- ▶ 0,4 dl di Cointreau
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 4 g di cremor tartaro
- ▶ 1,2 dl di olio di semi

#### Per guarnire

- ▶ 120 g di marmellata di lamponi
- ▶ 60 g di zucchero a velo

● Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate la farina mescolando continuamente. Aggiungete l'olio di semi, il liquore, il succo delle arance e un pizzico di scorza grattugiata; amalgamate bene poi unite il lievito setacciato.

● A parte montate gli albumi a neve; a metà unite il cremor tartaro e incorporate gli albumi mescolando dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo antiaderente per ciambelle non imburrato e cuocetelo in forno a 160°C per 20 minuti; quindi aumentate la temperatura a 180°C e cuocete per altri 30 minuti. Sfornate, capovolgete lo stampo e lasciate raffreddare, poi, con l'aiuto di una spatola, sfornate la ciambella e mettetela su un piatto da portata.

● Preparate la glassa amalgamando lo zucchero a velo con 1-2 cucchiaini d'acqua versati a filo; guarnite la ciambella con la marmellata e completate con un filo di glassa.

Torte e ciambelle





## 58 Rotolo del bosco al mascarpone

🕒 20 min. 🍰 10 min.



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 20 g di fecola
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 1 limone
- ▶ sale

#### Per la farcia

- ▶ 250 g di mascarpone
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 200 g di frutti di bosco (ribes, lamponi, fragoline)
- ▶ sale

● Montate i tuorli con lo zucchero; continuando a mescolare versate a pioggia la farina e la fecola setacciate. Quindi aggiungete un po' di scorza di limone grattugiata. A parte montate gli albumi a neve ben ferma; quindi incorporateli ai tuorli mescolando dall'alto in basso per evitare che la neve si smonti.

● Infine incorporate il lievito e versate il composto in una teglia foderata con carta da forno, facendo cuocere per circa 10 minuti in forno già caldo a 180°C; sfornate e lasciate raffreddare.

● Nel frattempo preparate la farcia: montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, unite il mascarpone e mescolate bene.

● Montate a neve soda gli albumi con un pizzico di sale, incorporateli delicatamente al composto di mascarpone; infine unite i frutti di bosco. Spalmate abbondantemente la superficie con la crema preparata e arrotolate il dolce.





## 59 Torta alla menta e alle due cioccolate

🕒 30 min. 🕒 40 min. + 1 h



### Ingredienti

- 50 g di farina
- 80 g di zucchero
- 3 uova
- 40 g di burro
- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato bianco
- 4 g di lievito vanigliato
- 15 foglie di menta
- sale

• Fate sciogliere a bagnomaria 120 g di cioccolato fondente assieme al burro.

• Sbattete i tuorli con lo zucchero, avendo cura di ottenere un impasto omogeneo e spumoso; aggiungete la farina setacciata, il lievito, il cioccolato e 5 foglioline di menta tritate finemente. Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e uniteli al composto, mescolando con delicatezza.

• Infornate per mezzora a 180°C in una teglia imburata e infarinata.

• Una volta che il dolce si sarà raffreddato, passate alla glassatura: sciogliete separatamente il cioccolato bianco e 60 g di cioccolato fondente; con l'aiuto di una spatola, spalmate prima il cioccolato bianco su tutta la superficie del dolce, poi tracciate delle strisce di cioccolato fondente.

• Lasciate solidificare la glassa, decorate con il rimanente cioccolato a scaglie e con le foglie di menta. Servite freddo.

Torte e ciambelle





## 60 Torta mele, pinoli e sorpresa di zenzero

🕒 20 min. 🍰 45 min.



### Ingredienti

- ▶ 250 g di farina
- ▶ 180 g di zucchero di canna
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 60 g di miele
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 30 g di pinoli
- ▶ 2 mele
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ 10 g di zenzero in polvere
- ▶ zucchero a velo
- ▶ sale

● Lavorate energicamente le uova con lo zucchero e il miele; unite il burro lasciato precedentemente ammorbidire, il latte e lo zenzero. Senza smettere di mescolare, incorporate la farina e il lievito setacciati.

● Quando l'impasto risulterà omogeneo e cremoso, versatelo in una tortiera imburrata e infarinata; sulla superficie del dolce sistemate le mele tagliate a tocchetti sottili e i pinoli tritati grossolanamente, facendo affondare il tutto in modo che emerga appena.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 40-45 minuti e a fine cottura decorate a vostro gusto con zucchero a velo.





## 61 Pan di Spagna in crema di lamponi

🕒 20 min. 🍰 10 min. ☆

### Ingredienti

- 2 dischi di pan di Spagna
- 2 dl di latte
- 40 g di fecola
- 40 g di zucchero
- 2 dl di panna fresca
- 100 g di marmellata di lamponi
- 100 g di lamponi
- zucchero a velo

- Preparate anzitutto la crema alla vaniglia: mettete a cuocere in una pentola il latte e unite la fecola e lo zucchero, mescolando sempre in modo da evitare la formazione di grumi; spegnete quando il composto inizierà a bollire e lasciate freddare.

- Nel frattempo montate la panna ben ferma e unitela al composto al latte, amalgamando bene con un cucchiaino di legno.

- Spalmate su un disco di pan di Spagna la marmellata e sopra distribuitevi uno strato abbondante di crema; coprite con l'altro disco e decorate a vostro gusto la superficie della torta con la crema rimasta, aiutandovi eventualmente con una tasca da pasticciare.

- Mettete in frigo e, al momento di servire, guarnite con lamponi freschi e una spolverata di zucchero a velo.







## 62 Schiacciata con l'uva alla fiorentina

🕒 20 min. 🕒 1 h + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di farina di manitoba
- ▶ 140 g di zucchero
- ▶ 1 kg di uva nera
- ▶ 25 g di lievito di birra
- ▶ zucchero a velo
- ▶ 1,2 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Amalgamate le farine con una presa di sale, il lievito sciolto in 1/2 bicchiere di acqua tiepida, 60 g di zucchero e 0,5 dl di olio.

- Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo ed elastico, incidetelo con una croce e lasciatelo riposare in un luogo asciutto per circa un'ora o finché il volume non risulterà raddoppiato.

- Trascorso questo tempo, stendete i 2/3 dell'impasto in una sfoglia sottile e foderatevi una teglia da forno spennellata con olio, formando dei bordi abbastanza alti.

- Sulla sfoglia distribuite 700-800 g di uva, cospargete con 40 g di zucchero e 0,3 dl di olio e richiudete la schiacciata con il resto della pasta tirata in una sfoglia sottile. Terminate con l'uva, lo zucchero e l'olio rimasti, quindi infornate a 180°C per un'ora. Prima di servire, spolverate con zucchero a velo.





## 63 Salame sfizioso al cioccolato fondente

🕒 20 min. 🍰 5 min. + 3 h



### Ingredienti

- ▶ 300 g di biscotti secchi
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 150 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 0,5 dl di marsala
- ▶ zucchero a velo

● Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e nel frattempo lasciate ammorbidire il burro e sbriciolate grossolanamente i biscotti.

● A parte, lavorate in una ciotola il burro con le uova, lo zucchero, il marsala e il cioccolato sciolto.

● Aggiungete al composto ottenuto i biscotti sbriciolati e amalgamate bene tra loro tutti gli ingredienti.

● Per conferire al vostro dolce la tipica forma a salame, versate l'impasto nella pellicola trasparente e arrotolatela pressando bene. Avvolgete poi il salame anche nella carta stagnola e mettetelo a riposare in frigo per 3 ore; prima di servire, guarnite con zucchero a velo.





## 64 Charlotte semplice alla frutta mista

🕒 40 min. 🍰 2 min.



### Ingredienti

- 30 savoiardi
- 20 g di zucchero
- 3 dl di panna fresca
- 3 banane
- 3 kiwi
- 2 prugne
- 2 albicocche
- 1 dl di succo di arancia
- 1 limone
- 20 g di gelatina
- 1/2 bustina di vanillina

• Mettete la gelatina in ammollo e, nel frattempo, sbucciate la frutta, privando le prugne e le albicocche dei noccioli; tagliatela a tocchetti, aggiungete lo zucchero e 1 cucchiaino di succo di limone, quindi lasciate in frigo a riposare.

• Scaldate 0,2 dl di panna in un pentolino assieme alla vanillina e stemperatevi la gelatina; montate il resto della panna e unitevi il composto di gelatina.

• Foderate con la pellicola trasparente uno stampo rotondo; passate i savoiardi nel succo di arancia, velocemente per non farli ammorbidire troppo, e ricopriteci le pareti dello stampo, lasciando la parte glassata verso l'esterno. Per tenerli fermi, spalmatevi sopra un po' di panna.

• Farcite la charlotte alternando uno strato di panna e uno di frutta; terminate con la panna e mettete il dolce in frigo. Al momento di servire, capovolgete la charlotte su un piatto da portata, eliminate la pellicola trasparente e guarnite la superficie con uno strato di panna.

Torte e ciambelle





## 65 Plum cake banane, cocco e yogurt

🕒 15 min. 🕒 45 min.



### Ingredienti

- 300 g di farina integrale
- 70 g di farina di cocco
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di burro
- 2 uova
- 40 g di miele
- 125 g di yogurt
- 1 banana
- 1 bustina di lievito vanigliato
- sale

● Frullate nel mixer la banana e unitela allo yogurt, mescolando bene in modo da creare un composto cremoso.

● Lavorate i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete il burro, il miele, la crema di banana e yogurt e le farine, tenendo da parte circa 20 g di farina di cocco. Da ultimo, aggiungete gli albumi, montati a neve con un pizzico di sale, e il lievito.

● Versate il composto in uno stampo per plum cake imburato e infarinato e lasciate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti. Prima di servire, spolverate con la farina di cocco rimasta.





## 66 Pastiera pasquale napoletana

🕒 50 min. 🕒 1 h e 30 min.



### Ingredienti

- 500 g di pasta frolla
- 300 g di zucchero
- 4 uova
- 0,75 dl di latte
- 350 g di ricotta di pecora
- 250 g di grano cotto
- 30 g di burro
- 1 limone
- 25 g di cedro candito
- 25 g di arancia candita
- 25 g di zucca candita oppure altri canditi misti
- 1/2 bustina di vanillina
- 0,2 dl di acqua di fiori d'arancio
- cannella

• Versate in una pentola il latte, il grano, il burro e la scorza grattugiata del limone; cuocete per qualche minuto mescolando spesso e poi lasciate freddare.

• Aggiungete alla crema la ricotta, lo zucchero, 3 uova (1 intero e 2 tuorli), la vanillina, l'acqua di fiori di arancio, la frutta candita e la cannella; unite il grano e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

• Stendete la frolla in una sfoglia di 2 cm di spessore, tenendone da parte un po', e con essa foderate una teglia imburrata di circa 25-30 cm di diametro.

• Versate la farcia nella teglia e livellatela bene, piegando i bordi della frolla verso l'interno in modo che non fuoriesca; con la pasta tenuta da parte formate delle strisce e sistematele sulla torta creando una griglia. Sbattete il tuorlo rimasto e spennellatelo sulle strisce di frolla.

• Infornate per circa un'ora e mezza a 180°C e guarnite con zucchero a velo o con qualche candito.



Torte e ciambelle



## 67 Torta al muesli e doppia albicocca

🕒 25 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- ▶ 250 g di pasta brisée
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 60 g di zucchero di canna
- ▶ 80 g di muesli
- ▶ 500 g di albicocche
- ▶ 100 g di marmellata di albicocche
- ▶ cannella

● Mondate le albicocche, privatele del nocciolo e tagliatele a fette; versatele in una ciotola con metà dello zucchero e alla cannella e lasciatele insaporire.

● Intanto stendete la pasta brisée e foderatevi una tortiera imburrata e infarinata, lasciando i bordi piuttosto alti; spalmate sulla pasta un generoso strato di marmellata e sopra distribuite le albicocche, con la parte esterna rivolta verso l'alto.

● Preparate ora la copertura al crumble: in una terrina mescolate il burro ammorbidito a temperatura ambiente con la farina, lo zucchero rimasto e il muesli; lavorate velocemente il composto con le dita, avendo cura di non amalgamarlo troppo in modo che rimanga friabile.

● Infornate, cuocete a 180°C per 35-40 minuti e servite la torta quando sarà ben fredda.



Torte e ciambelle



## 68 Torta di mele con crema chantilly

🕒 30 min. 🕒 50 min.



### Ingredienti

- 350 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di zucchero di canna
- 100 g di burro
- 5 uova
- 2,5 dl di panna fresca
- 4 mele golden
- 100 g di uvetta
- 100 g di noci sguosciate
- 50 g di mandorle pelate
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 20 g di zucchero a velo

● In una ciotola, a mano oppure con le fruste, montate le uova e lo zucchero. Unite la farina, il burro ammorbidito e per ultimo il lievito, mescolando bene.

● Aggiungete le mele tagliate a tocchetti, le noci spezzettate e l'uvetta ammorbidita nell'acqua e strizzata; amalgamate bene tutti gli ingredienti.

● Versate l'impasto in una teglia imburata e cospargete la superficie con le mandorle tritate finemente; infornate a 180°C per circa 50 minuti.

● Preparate nel frattempo la crema chantilly: in un recipiente ampio montate la panna finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata e incorporando lentamente, dall'alto verso il basso, lo zucchero a velo.

● Al momento di servire la torta disponete su ogni fetta, meglio se con una tascia da pasticciare, una piccola quantità di chantilly e, se desiderate, guarnitela con 1 chicco di uvetta.

Torte e ciambelle

