

DOLCI AL CUCCHIAIO



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 

22

edimedia 



DOLCI AL CUCCHIAIO

Ricette di Rossana Secchi

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-091-0

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 Soufflé al formaggio per palati raffinati

🕒 40 min. 🍰 35 min.



Ingredienti

- 200 g di groviera grattugiato
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 4 dl di latte
- 4 uova
- noce moscata
- 4 fichi
- 40 g di pistacchi sgusciati
- 80 g di miele di castagno
- sale, pepe bianco in grani

● In un tegame sciogliete il burro, aggiungete la farina setacciata, il latte a bollore, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una spolverata di noce moscata. Durante la cottura coprite con un coperchio e mescolate di tanto in tanto in modo che non si creino grumi.

● Quando la besciamella avrà una buona consistenza, unite i formaggi e amalgamate mescolando con cura.

● Togliete il tegame dal fuoco, separate i tuorli dagli albumi e versateli uno alla volta continuando a rimestare. A parte montate gli albumi a neve ferma e incorporateli delicatamente al composto.

● Versate la crema negli stampini imburrati e infarinati e cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti.

● Sfornate e rovesciate su un piatto da portata; condite con il miele versato a filo e decorate con i fichi tagliati a spicchi e i pistacchi tritati grossolanamente.

Dolci al cucchiaino





2 Panna cotta in salsa di lamponi

🕒 20 min. 🍳 10 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 120 g di zucchero a velo
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 20 g di gelatina in fogli
- ▶ 1 baccello di vaniglia

Per la salsa di lamponi

- ▶ 240 g di lamponi
- ▶ 80 g di zucchero

● Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. In un pentolino scaldate il latte (senza farlo bollire). Spegnete il fuoco e aggiungete i fogli di gelatina ben strizzati, facendoli sciogliere bene.

● Versate la panna in una casseruola, unite lo zucchero e la vaniglia, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando. Raggiunta l'ebollizione spegnete la fiamma, eliminate la vaniglia e versate il latte con la gelatina, rimestando bene.

● Distribuite il composto negli stampini, livellate la superficie e riponete in frigorifero per almeno 3 ore.

● Lavate con cura i lamponi, asciugateli e frullateli insieme allo zucchero (tenete da parte alcuni interi per guarnire il piatto); filtrate la salsa con un colino a maglie fini.

● Sformate la panna e servite in tavola accompagnando con la salsa e decorando con qualche lampone intero.



Dolci al cucchiaino



3 Delizia speziata variegata al cioccolato

🕒 30 min. 🍳 15 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 uova
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ cacao amaro in polvere

Per la salsa al cioccolato

- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 0,4 dl di panna fresca
- ▶ cannella

● Portate a bollire il latte con la vaniglia, incisa longitudinalmente. Separate i tuorli dagli albumi e in una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero. Eliminate la vaniglia e unite il latte a filo mescolando.

● Versate la crema alla vaniglia in una casseruola e cuocete per 5 minuti a fiamma bassa, rimestando nella stessa direzione. Quando la crema sarà densa, spegnete la fiamma e fate raffreddare.

● Preparate la salsa al cioccolato: sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro tagliati a pezzetti; portate a bollire il latte e la panna insieme, mescolando di continuo. Unite i composti, amalgamate con cura, aromatizzate con una spolverata di cannella e fate raffreddare.

● Versate sul fondo dei bicchierini la salsa al cioccolato. Procedete alternando strati di crema alla vaniglia con la salsa al cioccolato, quindi sistemate in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire spolverizzate con il cacao.

Dolci al cucchiaio





4 Coppette dolci panna e lamponi

🕒 25 min. 🍳 5 min. + 2 h



Ingredienti

- 8 savoiardi
- 4 dl di panna fresca
- 200 g di lamponi
- 80 g di zucchero
- 0,2 dl di cognac
- zucchero a velo

● Preparate uno sciroppo facendo sciogliere a fiamma bassissima lo zucchero in un pentolino con 4 dl di acqua e il cognac.

● Lavate accuratamente i lamponi e scolateli bene, quindi mettetene 1/3 in una ciotola e schiacciateli grossolanamente con una forchetta.

● Montate la panna e unite la purea di lamponi. Spezzettate i savoiardi e inzuppateli velocemente nello sciroppo preparato in precedenza, quindi sistemati sul fondo dei bicchieri.

● Versate sui savoiardi la panna montata arricchita con la purea di lamponi, aggiungete i lamponi interi e metteteli in frigorifero per almeno 2 ore, in modo da far rassodare.

● Prima di servire spolverizzate con lo zucchero a velo.



Dolci al cucchiaio



5 Zuppa inglese al mascarpone

🕒 25 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 240 g di mascarpone
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 0,2 dl di Marsala
- ▶ 200 g di savoiardi
- ▶ 2 dl di alchermes
- ▶ 0,4 dl di latte
- ▶ cacao amaro in polvere
- ▶ menta

● Separate gli albumi dai tuorli, metteteci questi ultimi in una terrina, aggiungete lo zucchero e sbatteteli fino a ottenere una crema spumosa. Incorporate il mascarpone amalgamando con cura. Infine, unite il Marsala e mescolate a lungo.

● Spezzate a metà i savoiardi. Diluite l'alchermes con poco latte e inzuppate velocemente i savoiardi.

● Preparate le coppette: spalmate sul fondo di ognuna uno strato di crema al mascarpone, adagiatevi sopra i savoiardi impregnati di alchermes e ricoprite fino all'orlo con abbondante crema al mascarpone. Livellate e sistemate in frigorifero per almeno 3 ore in modo che si raffreddino.

● Prima di servire, spolverizzate con il cacao in polvere e decorate con altri savoiardi e foglioline di menta.



Dolci al cucchiaino



6 Mousse aromatica del buongustaio

⌚ 30 min. 🍰 10 min. + 4 h



Ingredienti

- 200 g di formaggio spalmabile
- 200 g di ricotta
- 3 uova
- 120 g di zucchero
- aroma di vaniglia
- 1 dl di latte
- 0,4 dl di panna fresca
- 20 g di gelatina in fogli
- sale

Per la copertura

- 2 dl di panna acida
- 40 g di zucchero
- 1 arancia

● Fate ammorbidire la gelatina in poco latte freddo; intanto scaldate il resto del latte con la panna e, quando sarà ben caldo, stemperatevi la gelatina strizzata.

● A fiamma spenta amalgamate al composto i formaggi, l'aroma di vaniglia e lo zucchero; mescolate bene e lasciate freddare.

● Nel frattempo montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale. Unite gli albumi alla mousse, mescolate delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto e versate il composto in uno stampo a cerniera, livellando bene la superficie.

● Mettete la mousse a rassodare in frigo per almeno 4 ore.

● Preparate la copertura: amalgamate la panna acida con lo zucchero e il succo dell'arancia, mescolando bene. Al momento di servire, irrorate la mousse con la salsa.

Dolci al cucchiaino





7 Crema catalana in salsa rossa

🕒 30 min. 🍳 25 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 5 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 40 g di zucchero di canna
- ▶ 40 g di fecola
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 stecca di cannella

Per la salsa

- ▶ 120 g di lamponi
- ▶ 40 g di zucchero

● Portate a bollire il latte (lasciatene un poco da parte) con la scorza intera del limone e la cannella e lasciate sobbollire a fiamma bassissima per 10 minuti.

● Separate gli albumi dai tuorli e sbattete questi ultimi con lo zucchero, quindi unite la fecola stemperata nel latte messo da parte e mescolate. Filtrate il latte così da eliminare gli aromi e versatelo a filo nel composto di uova e zucchero.

● Cuocete per 5 minuti a fuoco moderato, versate la crema negli stampini da forno e, una volta intiepidita, sistematela in frigorifero per almeno 3 ore.

● Lavate i lamponi e cuoceteli in un pentolino con lo zucchero e poca acqua per 5 minuti. Lasciate freddare, quindi frullate grossolanamente.

● Spolverizzate la crema con lo zucchero di canna e caramellate in forno al grill a 180°C finché non si sarà formata la tipica crosticina bruna. Decorate con la salsa ai lamponi e servite.

Dolci al cucchiaino





8 Soufflé esplosivi al cioccolato

🕒 25 min. 🍰 10 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di cioccolato fondente
- ▶ 4 uova
- ▶ 40 g di zucchero a velo
- ▶ 60 g di farina
- ▶ burro

Per la salsa al cioccolato

- ▶ 200 g di cioccolato
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 0,4 dl di panna fresca

● Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, quindi lasciate che si intiepidisca. Setacciate la farina.

● Sbattete le uova con lo zucchero a velo, lavorando a lungo in modo da ottenere una crema omogenea, quindi aggiungete la farina setacciata e mescolate eliminando i grumi. Unite alla crema il cioccolato fuso e amalgamate con cura.

● Imburrate e infarinate gli stampini, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti.

● Preparate la salsa al cioccolato. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro tagliati a pezzetti; a parte portate a bollore il latte con la panna. Unite il latte e la panna al cioccolato e al burro fusi, amalgamate e lasciate raffreddare.

● Sfornate i soufflé, lasciate intiepidire e, prima di servire, guarnite con la salsa.



Dolci al cucchiaio



9 Tortine farcite pere, ricotta e mandorle

🕒 35 min. 🕒 5 min. + 2 h



Ingredienti

- 400 g di pere kaiser
- 200 g di ricotta
- 2 dischi di pan di Spagna
- 80 g di zucchero
- 1 limone
- 2 uova
- cannella
- 100 g di lamelle di mandorle
- sale

● Ricavate dal pan di Spagna 8 dischi della grandezza dei coppapasta e sistematene 4 in altrettanti coppapasta.

● Nel frattempo lavate e pelate le pere, quindi tagliatele a tocchetti, insaporitele con una spolverata di cannella e mettetele a caramellare in un pentolino con 40 g di zucchero e il succo del limone, cuocendo per 5 minuti a fiamma bassa.

● Preparate la farcia: separate gli albumi dai tuorli e montate i primi a neve ben ferma con un pizzico di sale. A parte amalgamate la ricotta con il resto dello zucchero, unite i tuorli e incorporate gli albumi; da ultimo aggiungete alla crema i tocchetti di pera.

● Versate nei coppapasta la crema di ricotta alle pere, livellate bene la superficie e richiudete con gli altri 4 dischi di pan di Spagna. Fate raffreddare in frigo per 2 ore, quindi sformate le tortine, ricopritelle con le mandorle e servite.



Dolci al cucchiaino



10 Crème caramel limone e cannella

🕒 25 min. 🍳 55 min. + 3 h e 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 1 dl di panna fresca
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 1 limone
- ▶ cannella

Per il caramello

- ▶ 160 g di zucchero

● Portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia; spegnete il fuoco e fate riposare per mezzora.

● In una terrina sbattete le uova con lo zucchero. Amalgamate la panna al latte, eliminate la vaniglia e versate il composto a filo nella terrina, mescolando.

● Preparate il caramello: sciogliete lo zucchero a fuoco basso in un tegamino dal fondo spesso; quando inizierà a imbiondire, unite a filo 1 dl di acqua calda rimestando, quindi spegnete la fiamma.

● Spennellate gli stampini con il caramello, lasciate che si rapprenda e versate il composto. Sistemate gli stampini in una teglia con l'acqua bollente e cuocete a bagnomaria per 45 minuti nel forno caldo a 180°C.

● Fate freddare e sistemate in frigo per 3 ore. Al momento di servire capovolgete gli stampini su un piatto da portata, guarnite con scorzette di limone e spolverizzate con cannella.

Dolci al cucchiaio





11 Tortine stuzzicanti con crema alla vaniglia

🕒 35 min. 🍰 45 min.



Ingredienti

- ▶ 4 uova
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 60 g di fecola
- ▶ zucchero a velo
- ▶ 4 ciliege
- ▶ burro
- ▶ sale

Per la crema

- ▶ 2 uova
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 1 baccello di vaniglia

Per la gelatina

- ▶ 100 g di fragole
- ▶ 1 limone
- ▶ 8 g di gelatina in fogli
- ▶ 20 g di zucchero

● Lavorate a lungo le uova con lo zucchero. Unite la farina, la fecola e un pizzico di sale setacciati insieme e mescolate piano. Versate l'impasto negli stampini imburrati e infarinati e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

● Portate a bollire il latte con la vaniglia. In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, eliminate la vaniglia e versate nella terrina il latte a filo. Trasferite la crema in una casseruola e cuocete per 5 minuti a fiamma bassa, mescolando.

● Ammorbidite la gelatina in poca acqua fredda. Lavate le fragole e cuocetele per un paio di minuti coperte d'acqua. Filtrate lo sciroppo, unite lo zucchero, il succo del limone e la gelatina strizzata e portate a bollire. Abbassate la fiamma e cuocete per 2 minuti, mescolando.

● Guarnite le tortine con uno strato di gelatina, uno di crema e ancora gelatina; decorate con una ciliegia, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.



Dolci al cucchiaino



12 Budino di riso uvetta e caramello

🕒 25 min. 🕒 1 h e 5 min.



Ingredienti

- ▶ 120 g di riso
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 80 g di uvetta
- ▶ cannella
- ▶ sale

Per il caramello

- ▶ 100 g di zucchero

● Fate rinvenire l'uvetta in poca acqua tiepida. In una casseruola di medie dimensioni portate a bollore il latte con il baccello di vaniglia e un pizzico di sale.

● Versate il riso e cuocete a fiamma bassa fino a quando il latte sarà evaporato, quindi togliete dal fuoco ed eliminate il baccello di vaniglia.

● Separate gli albumi dai tuorli, montate a neve ferma i primi e lavorate con 20 g di zucchero i secondi, poi incorporate entrambi al riso. Unite il resto dello zucchero e mescolate delicatamente.

● Versate il composto negli stampini e sistemate questi ultimi in una pentola con acqua bollente; cuocete a bagnomaria in forno a 180°C per 45 minuti.

● Fate imbondire 100 g di zucchero in un pentolino, unite mezzo bicchiere di acqua bollente e mescolate. Sfornate i budini, irrorateli con il caramello e completate con l'uvetta strizzata e una spolverata di cannella.

Dolci al cucchiaino





13 Mousse di pesche e scorzette d'arancia

🕒 35 min. 🕒 15 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 pesche
- ▶ 2 arance
- ▶ 2 limoni
- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 10 savoiardi
- ▶ 0,4 dl di Grand Marnier

Per la gelatina

- ▶ 10 g di gelatina in fogli
- ▶ 40 g di zucchero

● In un pentolino con acqua fredda sistemate la scorza di 1 arancia e portate a bollire; scolate e ripetete l'operazione. Sciogliete 40 g di zucchero in 1 dl di acqua, sminuzzate la scorza e immergetela nello sciroppo.

● Sbucciate le pesche ed eliminate il nocciolo; frullatene 3 e riducete l'altra a spicchi. Mescolate il succo delle arance e dei limoni con il Grand Marnier; passate i savoiardi in metà del liquido e sistemate via via sul fondo di uno stampo foderato di carta da forno.

● Con l'altra metà del liquido irrorate gli spicchi di pesca, aggiungendo anche lo zucchero rimasto. Montate la panna e incorporatevi la purea, quindi unite le fettine di pesca e le scorzette e amalgamate. Versate il composto nello stampo.

● Coprite con la gelatina, che avrete preparato sciogliendo i fogli in 2 dl di acqua calda con 40 g di zucchero; fate riposare la mousse frigo per 3 ore.

Dolci al cucchiaino





14 Flan al latte carezza di caramello

🕒 25 min. 🕒 1 h



Ingredienti

- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 1 limone

Per il caramello

- ▶ 100 g di zucchero

- Preparate il caramello: sciogliete lo zucchero in un pentolino a fondo spesso, e, quando comincerà a scurirsi, unite 0,5 dl di acqua bollente e mescolate.

- Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero, unite il latte e la scorza di limone e mescolate con cura.

- Coprite il fondo degli appositi stampini con un po' di caramello, quindi versatevi sopra il composto e livellatene la superficie.

- Sistemate gli stampini in una pentola contenente dell'acqua, coprite con il coperchio, mettete sul fuoco, portate a bollire a fiamma bassa e fate cuocere per circa un'ora.

- Quando la crema sarà diventata compatta, levate dal fuoco e rovesciate gli stampini su un piatto da portata cosparsa con il caramello rimasto.



Dolci al cucchiaino



15 Tortine deliziose nuvola di cioccolato

🕒 35 min. 🍰 8-10 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 100 g di cioccolato fondente
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 80 g di zucchero a velo
- ▶ 90 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ sale

Per la copertura

- ▶ 100 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di burro

● Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro tagliati a tocchetti. Setacciate lo zucchero a velo. Quando il cioccolato e il burro saranno fusi, amalgamate lo zucchero a velo, rimestando.

● Sbattete le uova con un pizzico di sale, unite la crema al cioccolato e lavorate a lungo con un cucchiaino di legno. Setacciate insieme la farina e la vanillina e incorporatele al composto.

● Imburrate e infarinate gli stampini, riempiteli per metà con l'impasto e sistemate in freezer per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo cuocete le tortine in forno caldo a 180°C per 8-10 minuti.

● Preparate la copertura: sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro a tocchetti e amalgamateli unendo 1 dl di acqua così da ottenere una crema densa. Sfonate le tortine, copritene la superficie con la crema al cioccolato, lasciate intiepidire e sistemate in frigorifero fino al momento di servire.

Dolci al cucchiaino





16 Sorbetto digestivo al mandarino

🕒 20 min. 🍳 15 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di mandarini
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 1 uovo

Per la salsa al cioccolato

- ▶ 40 g di cioccolato
fondente
- ▶ 0,4 dl di latte
- ▶ 1 cucchiaino
di panna fresca
- ▶ burro

- Lavate accuratamente 2 mandarini e grattugiatene la scorza. Spremete tutti i mandarini, ricavatene il succo e filtratelo con un colino a maglie fini.

- Portate a bollore lo zucchero con un bicchiere di acqua e un paio di cucchiaini di succo di mandarino, mescolando in modo che lo zucchero si scioglia. Unite il resto del succo, aggiungete la scorza grattugiata e rimestate con cura.

- Versate il sorbetto in un contenitore munito di coperchio, aspettate che raggiunga la temperatura ambiente, quindi chiudete il contenitore e sistematelo in freezer per almeno 2 ore.

- Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con 1 cucchiaino di burro; portate a bollore il latte e la panna mescolati insieme. Unite i composti e fate freddare.

- Frullate il sorbetto, unite l'albume montato a neve ferma e servite nelle coppette, guarnendo con la salsa al cioccolato.

Dolci al cucchiaino





17 Sfogliatine leggere mele e uvetta

🕒 30 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 200 g di pasta sfoglia
- 2 mele golden
- 40 g di uvetta
- 1 limone
- 40 g di zucchero di canna
- zenzero in polvere
- zucchero a velo
- burro
- farina

● Fate rinvenire l'uvetta in poca acqua tiepida. Lavate e sbucciate le mele, dividetele in due, tagliatene una a fette sottili e l'altra a tocchetti e, infine, irroratele con il succo del limone in modo che non si anneriscano.

● In una padella con una noce di burro versate le mele, lo zucchero di canna e l'uvetta e cuocete a fuoco vivo fino a far evaporare il liquido rilasciato dalle mele. Mescolate dolcemente, aggiungete una spolverata di zenzero e fate freddare.

● Stendete la sfoglia e ricavatene 4 dischi con cui foderare gli stampini imburrati e infarinati; farcite con il composto di mele. Unite i ritagli di pasta, tirateli in una sfoglia sottile e ricavate altri 4 dischi; posateli sulla farcia e pizzicate i bordi così da sigillarli.

● Decorate con le fette di mela e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Spolverizzate con lo zucchero a velo e portate in tavola.

Dolci al cucchiaino





18 Flan al limone all'aroma di vaniglia

🕒 25 min. 🕒 55 min.



Ingredienti

- ▶ 2 limoni
- ▶ 4 uova
- ▶ 8 dl di latte
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 40 g di fecola
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ sale

● Fate imbiondire 60 g di zucchero, unite un cucchiaino di acqua e cuocete fino a ottenere uno sciroppo dorato. Togliete dal fuoco, aggiungete un altro cucchiaino di acqua e mescolate.

● Portate a bollire il latte con il resto dello zucchero, la vaniglia e un pizzico di sale. Spegnete la fiamma e lasciate intiepidire.

● Lavate i limoni; tagliatene uno a fettine, grattugiate la scorza e spremete il succo dell'altro. In una terrina sbattete le uova e incorporatevi la fecola stemperata con il succo di limone. Eliminate la vaniglia dal latte e, mescolando, versatelo a filo nella terrina; unite la scorza del limone.

● Spalmate sul fondo degli stampini il caramello, adagiatevi sopra le fettine di limone e versate la crema. Sistemate gli stampini in una teglia con acqua bollente e cuocete a bagnomaria in forno per 45 minuti a 180°C. Sformate i flan su un piatto da portata e decorate a piacere.

Dolci al cucchiaino





19 Semifreddo nocciole e cioccolato

🕒 40 min. + 7 h



Ingredienti

- 200 g di biscotti secchi
- 100 g di burro
- 80 g di nocciole sgusciate
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 80 g di mascarpone
- 4 dl di panna fresca
- cannella
- cacao amaro in polvere
- cioccolato fondente

● Sciogliete a bagnomaria il burro. In una terrina sbriciolate i biscotti fino a ridurli in polvere, quindi aggiungete il burro e amalgamate con cura.

● Foderate gli stampini con la pellicola trasparente e versate sul fondo il composto. Montate la panna, spalmatene uno strato sottile sulla base e sistemate in frigorifero per un'ora.

● Tritate finemente le nocciole e mescolatele con 20 g di zucchero e un pizzico di cannella. Sbattete le uova con lo zucchero rimasto e lavoratele a lungo in modo da ottenere una crema spumosa.

● Unite al composto le nocciole tritate, incorporate il mascarpone e amalgamate con cura. Infine aggiungete la panna montata e mescolate lungamente.

● Farcite gli stampini con la crema e metteteli in frigo per almeno 6 ore. Prima di servire decorate con abbondante cacao in polvere e pezzi di cioccolato fondente.

Dolci al cucchiaio





20 Tortine fredde allo yogurt con gelatina rossa

🕒 35 min. 🍰 10 min. + 3 h



Ingredienti

Per la base

- ▶ 200 g di biscotti secchi
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 40 g di zucchero di canna

Per la crema allo yogurt

- ▶ 400 g di yogurt bianco
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 10 g di gelatina in fogli
- ▶ 2 dl di panna fresca

Per la gelatina

- ▶ 200 g di lamponi
- ▶ 1 limone
- ▶ 10 g di gelatina in fogli
- ▶ 40 g di zucchero

● Sciogliete il burro a bagnomaria e sbriciolate i biscotti; amalgamateli, aggiungete lo zucchero di canna e mescolate. Versate il composto negli stampini foderati con carta da forno e sistemate in frigorifero.

● Ammorbidite la gelatina nell'acqua. Intiepidite il latte e versateci metà della gelatina strizzata. Montate la panna e incorporatevi lo yogurt e il composto a base di gelatina, mescolando.

● Lavate i lamponi, metteteli in un tegame (tenetene da parte alcuni per decorare), copriteli con acqua e fate cuocere per 2 minuti. Filtrate lo sciroppo, unite lo zucchero e il succo del limone, rimettete sul fuoco, aggiungete la gelatina strizzata e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete per 2 minuti mescolando. Spegnete e fate rapprendere.

● Versate negli stampini la crema allo yogurt, spalmate la gelatina, decorate con i lamponi e mettere in frigo 3 ore.



Dolci al cucchiaino



21 Soufflé prelibato alle fragole

🕒 20 min. 🍰 8-10 min.



Ingredienti

- 400 g di fragole
- 160 g di zucchero
- 4 uova
- 1 limone
- burro
- farina
- zucchero a velo
- sale

- Lavate accuratamente le fragole, quindi frullatele con lo zucchero e il succo del limone.
- Separate i tuorli dagli albumi. Sbatte-te i tuorli, uniteli al preparato e passate nuovamente al frullatore, fino a ottenere una crema omogenea.
- Montate gli albumi a neve ben ferma con una presa di sale e incorporate- li lentamente alla crema, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto, in modo da trattenere più aria possibile nell'impasto.
- Imburrate e infarinate gli stampini, ver- satevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti.
- Sfornate, lasciate intiepidire e, prima di servire, spolverizzate con lo zucche- ro a velo.

Dolci al cucchiaino





22 Tortine soffici al cocco con crema al limone

🕒 45 min. 🍰 30 min. + 10 min. ★★☆☆

Ingredienti

- 120 g di farina di cocco
- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 1 dl di latte
- 100 g di burro
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 20 g di cocco grattugiato
- sale

Per la crema

- 1 limone
- 2,4 dl di latte
- 60 g di zucchero
- 1 dl di panna fresca
- 20 g di farina

● Setacciate la farina con la vanillina e un pizzico di sale. Sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, quindi unite il burro ammorbidito, la farina di cocco, la farina setacciata con vanillina e sale e il latte; incorporate infine il lievito e amalgamate con cura gli ingredienti.

● Versate il composto negli stampini imburrati e infarinati e cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

● Preparate la crema: lavate il limone e grattugiatene la scorza. In una ciotola amalgamate la farina con lo zucchero e la scorza di limone; incorporate il latte caldo a filo, mescolando. Mettete sul fuoco e cuocere a fiamma bassa fino a far addensare la crema; lasciate intiepidire e completate con la panna montata.

● Sformate le tortine e lasciatele raffreddare, quindi tagliatele orizzontalmente a metà, farcitele con la crema al limone e spolverizzatele con il cocco grattugiato.

Dolci al cucchiaino





23 Creme brulèe per i rigori invernali

🕒 30 min. 🕒 1 h e 5 min.



Ingredienti

- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 40 g di zucchero di canna

● Versate in un pentolino la panna, il latte e la vaniglia e portate a bollore. Separate gli albumi dai tuorli, quindi in una terrina amalgamate questi ultimi con lo zucchero e mescolate utilizzando un cucchiaino di legno.

● Raggiunto il bollore, eliminate la vaniglia e versate a filo il composto nella terrina, rimastando fino a ottenere una crema omogenea.

● Versate il composto negli stampini, filtrandolo con un colino.

● Disponete gli stampini in una teglia con acqua bollente, in modo che siano immersi per circa metà, e mettete in forno a 180°C per circa un'ora. Sfornate e fate intiepidire.

● Spolverizzate la superficie con lo zucchero di canna e fate caramellare in forno con funzione grill finché non si sarà formata la tipica crosticina bruna.

Dolci al cucchiaino





24 Tortine gialle limone e zafferano

🕒 40 min. 🍰 35 min.



Ingredienti

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 0,4 dl di latte
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

Per la crema

- ▶ 1 limone
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 1 dl di panna fresca

Per la gelatina

- ▶ 10 g di gelatina in fogli
- ▶ 40 g di zucchero

● Sciogliete lo zafferano in poca acqua bollente. Amalgamate il burro con lo zucchero, incorporate le uova uno alla volta, unite il latte, versate la farina, il lievito e un pizzico di sale setacciati insieme, quindi mescolate. Aggiungete lo zafferano e versate l'impasto negli stampini imburrati e infarinati, quindi cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

● Preparate la crema: lavate accuratamente il limone, grattugiatene la scorza e spremetene il succo. Versate scorza e succo in una ciotola e unite le uova, lo zucchero e la panna, quindi lavorate fino a ottenere una crema.

● Preparate la gelatina: portate a bollore 2 dl di acqua con 40 g di zucchero e la gelatina ammorbidita in poca acqua fredda e strizzata; abbassate la fiamma e cuocete per 2 minuti mescolando. Spegnete il fuoco e fate rapprendere.

● Sfornate le tortine, guarnitele con la crema e copritele con la gelatina.

Dolci al cucchiaino





25 Mousse chic "la vie en rose"

🕒 30 min. 🧊 10 min. + 4 h



Ingredienti

- 600 g di fragole
- 4 dl di panna fresca
- 200 g di zucchero
- 1 limone
- 30 g di gelatina in fogli
- aroma di vaniglia

● Lavate il limone e grattugiatene la scorza. Ammorbidite la gelatina nell'acqua.

● Mondate le fragole e frullatene 400 g con 160 g di zucchero, la vaniglia e la scorza del limone. In un pentolino portate a bollore 1/4 del frullato, unite 20 g di gelatina strizzata e rimestate, infine amalgamate al composto ottenuto anche il resto del frullato. A parte montate la panna e incorporatela lentamente, mescolando con movimenti delicati, quindi mettete in frigorifero per un'ora.

● Preparate la gelatina: mettete le fragole restanti in un tegame, copritele con acqua e fate cuocere per 2 minuti. Filtrate lo sciroppo, unite lo zucchero rimasto e il succo del limone, rimettete sul fuoco, unite la gelatina rimanente e portate a bollore. Abbassate la fiamma, cuocete per 2 minuti mescolando e spegnete.

● Foderate gli stampini con la pellicola trasparente, versate la mousse, spalmate la gelatina e riponete in freezer 3 ore.

Dolci al cucchiaino





26 Mousse al cioccolato scacciapensieri

🕒 35 min. 🍰 5 min. + 2 h



Ingredienti

- 200 g di cioccolato fondente
- 80 g di noci sgusciate
- 2 dl di panna fresca
- 2 uova
- 40 g di zucchero
- lamelle di mandorle
- cannella

● Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e tritate grossolanamente le noci.

● Con le fruste elettriche montate la panna (mettendo in freezer per qualche minuto il contenitore e il frullino che userete, la panna si monterà meglio e più facilmente) e sistematela in frigorifero.

● Separate gli albumi dai tuorli e montate i primi a neve ben ferma, quindi metteteli in frigorifero. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

● Mescolando, unite al cioccolato fuso la crema a base di tuorli e zucchero, gli albumi montati a neve, la panna e infine le noci tritate (tenetene da parte qualcuna per decorare) e una spolverata di cannella, quindi amalgamate con cura.

● Versate la mousse negli stampini e sistemate in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire decorate con le noci rimaste e le lamelle di mandorle.

Dolci al cucchiaio





27 Soufflé squisito allegria di lamponi

🕒 20 min. 🍰 8-10 min. ☆

Ingredienti

- 400 g di lamponi
- 160 g di zucchero
- 4 uova
- 0,4 dl di kirsch
- burro
- farina
- zucchero a velo

- Lavate accuratamente i lamponi, quindi frullateli (lasciatene da parte qualcuno intero) con lo zucchero e il kirsch.

- Separate i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli, uniteli al composto di lamponi e zucchero e passate nuovamente al frullatore fino a ottenere una crema omogenea.

- Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli gradualmente alla crema, mescolando con delicatezza con movimento dal basso verso l'alto.

- Imburrate e infarinate gli stampini, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti.

- Sfornate, lasciate intiepidire e completate con una spolverata di zucchero a velo e con i lamponi lasciati interi.





28 Budino al cioccolato con sorpresa

🕒 25 min. 🍳 10 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 100 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 1 l di latte
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 2 amaretti
- ▶ 60 g di ciliege sciroppate

● Scaldate il latte a fiamma bassa in un pentolino; fate sciogliere il burro a bagnomaria; setacciate la farina.

● In un tegame unite al burro il cacao amaro e mescolate, aggiungete a poco a poco la farina setacciata e versate il latte tiepido a filo. Amalgamate con cura gli ingredienti, lavorando l'impasto in modo da eliminare i grumi.

● Mettete il tegame sul fuoco e portate a bollore, quindi cuocete per 2 minuti, poi spegnete la fiamma e lasciate addensare.

● Sistemate in ogni bicchiere qualche ciliegia sciroppata, quindi versate il budino, livellate e fate raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero per almeno 3 ore.

● Sbriciolate gli amaretti e, prima di servire, decorate ogni budino con un'altra ciliegia sciroppata e un pizzico di polvere di amaretti.



Dolci al cucchiaino



29 Soufflé profumato al gusto di limone

🕒 20 min. 🍳 8-10 min.



Ingredienti

- 2 limoni
- 4 uova
- 120 g di zucchero a velo
- 20 g di fecola
- burro
- farina

● Lavate accuratamente i limoni, quindi grattugiatene la scorza e spremetene il succo.

● Separate i tuorli dagli albumi. Sbatte- tete i tuorli con lo zucchero, lavorando a lungo in modo da ottenere un composto spumoso e di colore biancastro. Aggiungete alla crema prima la scorza grattugiata e il succo del limone, poi la fecola; amalgamate bene.

● Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli alla crema, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto in modo da trattenere quanta più aria possibile.

● Imburrate e infarinate gli stampini, versate il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti.

● Sfornate, lasciate intiepidire e, prima di servire, spolverizzate con lo zucchero a velo.



Dolci al cucchiaino



30 Tiramisù cremoso per i "giorni no"

🕒 30 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di mascarpone
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 0,4 dl di vin santo
- ▶ 2 dl di caffè
- ▶ 240 g di savoiardi
- ▶ 4 uova
- ▶ cacao amaro in polvere

● Innanzitutto preparate il caffè (per 4 persone), versatelo in una ciotola e lasciate che si raffreddi.

● Separate i tuorli dagli albumi, unite lo zucchero ai tuorli e montate, eventualmente aiutandovi con le fruste, quindi unite il mascarpone e mescolate fino a ottenere una crema senza grumi. Aggiungete il vin santo e amalgamate bene, quindi incorporate gli albumi montati a neve ben ferma e mescolate con delicatezza.

● Inzuppate velocemente nel caffè i savoiardi e distribuiteli sul fondo di una zuppiera. Versate uno strato di crema di mascarpone e alternate in questo modo gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema.

● Spolverizzate la superficie con il cacao amaro aiutandovi con un colino. Mettete in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

Dolci al cucchiaino





31 Semifreddo gustoso zabaione e ciliege

⌚ 25 min. 🍰 10 min.



Ingredienti

- ▶ 8 uova
- ▶ 240 g di zucchero
- ▶ 2 dl di Marsala
- ▶ 180 g di ciliege
- ▶ 1 limone

● Lavate accuratamente le ciliege, selezionatene una dozzina e, senza privarle del picciolo, irroratele con il succo del limone e passatele in 40 g di zucchero, quindi tenetele da parte. Private del picciolo e snocciate le altre ciliege.

● Preparate lo zabaione: in una terrina lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero usando le fruste elettriche, in modo da ottenere una crema ben gonfia e soffice. Aggiungete lentamente il Marsala e mescolate senza sosta con delicatezza.

● Sistemate la terrina con la crema in una pentola con dell'acqua, mettetela sul fuoco e portate a bollore. Cuocete a bagnomaria lavorando con le fruste elettriche fino a quando lo zabaione comincerà a gonfiarsi. Spegnete la fiamma, unite le ciliege snocciate e mescolate con un cucchiaino di legno.

● Versate lo zabaione nei bicchieri, decorate con le ciliege intere, fate raffreddare e servite.

Dolci al cucchiaino





32 Flan esotico al cocco con pistacchi

🕒 25 min. 🕒 50 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di cocco grattugiato
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 60 g di pistacchi sgusciati

● In un pentolino portate a bollire il latte con il cocco grattugiato, quindi spegnete la fiamma e fate intiepidire.

● Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, quindi unite il latte tiepido versandolo a filo e mescolate a lungo.

● Passate il composto con un setaccio così da accertarvi che non vi siano grumi; versatelo nelle coppette, sistemate queste ultime in una pentola contenente dell'acqua calda e cuocete a bagnomaria in forno a 180°C per 45 minuti.

● Tritate grossolanamente i pistacchi. Quando i flan saranno pronti (verificate la cottura toccando la superficie con un dito e controllando che rimanga una leggera impronta), sfomateli, guarniteli con un pizzico di cocco grattugiato e i pistacchi. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente prima di servire.

Dolci al cucchiaino





33 Budino di semolino saporito con kumquat

🕒 25 min. 🕒 45 min.



Ingredienti

- ▶ 40 g di semolino
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 limone
- ▶ 6 kumquat
- ▶ 60 g di miele d'arancia
- ▶ cannella

● Lavate accuratamente il limone e grattugiatene la scorza. In un tegame portate a bollire il latte con lo zucchero e la scorza del limone.

● Raggiunto il bollore abbassate la fiamma, unite il semolino e fate cuocere fino a quando il latte sarà completamente evaporato. Togliete il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare.

● Separate gli albumi dai tuorli, quindi incorporate uno alla volta i tuorli al composto ormai tiepido, mescolando velocemente in modo che si amalgamino senza formare grumi.

● Versate la crema negli stampini, sistemate questi ultimi in una pentola contenente dell'acqua e cuocete a bagnomaria in forno per circa 30 minuti a 180°C.

● Lavate i kumquat e tagliateli a fettine. Sfornate i budini e decorateli con le fettine di kumquat, il miele d'arancia versato a filo e una spolverata di cannella.

Dolci al cucchiaino





34 Coppette invitanti lamponi e cioccolato

🕒 20 min. 🍳 8-10 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 5 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 50 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 100 g di granella di cioccolato
- ▶ 100 g di lamponi
- ▶ 1 dl di panna fresca

● Setacciate la farina; in una casseruola capiente portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia, quindi spegnete la fiamma e fate intiepidire.

● Separate gli albumi dai tuorli e in una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero in modo da ottenere una crema spumosa e di colore biancastro.

● Versate nella terrina 1/3 del latte a filo e incorporate a poco a poco la farina. Eliminate la vaniglia dalla casseruola e unite il composto al resto del latte, continuando a mescolare.

● Mettete la casseruola sul fuoco e fate sobbollire a fiamma moderata per alcuni minuti, rimestando senza sosta. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto.

● Lavate con cura i lamponi, quindi versate la crema nei bicchieri, alternandola a strati di lamponi e di granella di cioccolato. Completate con la panna montata e servite.

Dolci al cucchiaino





35 Variegato al caramello suntuosa squisitezza

🕒 20 min. ⏸ 5 min.



Ingredienti

- ▶ 240 g di mele golden
- ▶ 1 limone
- ▶ 120 g di biscotti secchi al cioccolato
- ▶ 4 dl di panna fresca

Per il caramello

- ▶ 100 g di zucchero

● Lavate accuratamente le mele, sbucciatele, tenetene da parte mezza e tagliate le altre a tocchetti. Irrorate le mele con il succo del limone in modo che non anneriscano.

● Fate imbiondire lo zucchero in un pentolino a fondo spesso; quando comincia a scuirsi unite 0,5 dl di acqua bollente e mescolate.

● Montate la panna. Sbriciolate grossolanamente i biscotti al cioccolato.

● Versate nei bicchierini prima uno strato di panna montata, poi uno di mele, condite con abbondante caramello e, infine, aggiungete uno strato di biscotti al cioccolato sbriciolati grossolanamente. Ripetete la sequenza fino a raggiungere l'orlo dei bicchierini, quindi irrorate ancora con il caramello e terminate con uno strato di panna montata.

● Decorate con la mezza mela tagliata a fettine, irrorate con il caramello rimasto e portate in tavola.

Dolci al cucchiaio





36 Cocotte eleganti di prugne e amaretti

🕒 15 min. 🍰 25 min. + 30 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 200 g di prugne secche denocciate
- ▶ 200 g di amaretti
- ▶ 40 g di lamelle di mandorle
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 1 dl di Calvados

● Tagliate le prugne a tocchetti, lasciandone 4 intere; quindi trasferitele in una terrina in cui avrete versato il Calvados e lasciatele marinare per almeno mezzora.

● Sbriciolate finemente gli amaretti e teneteli da parte. Separate gli albumi dai tuorli e lavorate questi ultimi con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, quindi incorporate gli amaretti sbriciolati.

● Distribuite le prugne a tocchetti sul fondo delle cocotte (piccoli recipienti tondi del diametro di circa 10 cm di terracotta, porcellana o vetro e dalle pareti spesse), versatevi sopra la crema a base di amaretti, cospargete la superficie con le mandorle e decorate ogni cocotte con una prugna messa da parte.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti, o fino a quando la superficie risulterà dorata.



Dolci al cucchiaino



37 Mini clafoutis sfiziosi alle ciliege

🕒 25 min. 🍰 25 min.



Ingredienti

- 200 g di ciliege
- 1 uovo
- 120 g di farina
- 80 g di zucchero
- 2 dl di latte
- 1 bustina di vanillina
- sale

● Lavate accuratamente le ciliege, privatele del picciolo e del nocciolo.

● In un recipiente sbattete l'uovo con 60 g di zucchero e un pizzico di sale; unite la farina e la vanillina e mescolate bene.

● Versate poco alla volta il latte e lavorate fino a ottenere un composto fluido.

● Distribuite uniformemente il composto nelle coppette, sistemate sulla superficie le ciliege e spolverate con lo zucchero rimanente.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti o finché non si sarà formata una crosticina bruna.

● Prima di servire lasciate che i mini clafoutis si freddino a temperatura ambiente.



Dolci al cucchiaino



38 Panna cotta ghiotta in salsa di cioccolato

🕒 20 min. 🍳 15 min. + 4 h



Ingredienti

- ▶ 2,4 dl di panna fresca
- ▶ 120 g di zucchero a velo
- ▶ 2,4 dl di latte
- ▶ 12 g di gelatina in fogli
- ▶ 100 g di nocciole sgusciate
- ▶ cacao amaro in polvere

Per la salsa al cioccolato

- ▶ 160 g di cioccolato fondente
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 40 g di zucchero

● Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. In un pentolino scaldate il latte senza farlo bollire e, fuori dal fuoco, aggiungete i fogli di gelatina ben strizzati, mescolando bene per farli sciogliere.

● Versate la panna in una casseruola, unite lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando. Appena raggiunta l'ebollizione ritirate dal fuoco e unite il latte con la gelatina, mescolando bene.

● Distribuite il composto negli stampini e riponetevi in frigo per almeno 4 ore.

● Preparate la salsa al cioccolato. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro tagliati a pezzetti, quindi unite 1 dl di acqua e lo zucchero e proseguite la cottura a fiamma dolce per pochi minuti, mescolando bene.

● Sformate la panna, decorate con le nocciole, irrorate con abbondante salsa di cioccolato e spolverate con il cacao.

Dolci al cucchiaio





39 Soufflé speziato fior di ricotta

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 0,2 dl di rum
- ▶ cannella

● Passate la ricotta al setaccio, sistematela in una ciotola e lavoratela con un cucchiaino di legno.

● Lavate con cura il limone e ricavatene la scorza. Portate a bollore il latte con la scorza del limone e il baccello di vaniglia.

● Separate i tuorli dagli albumi e lavorateli con lo zucchero. Aggiungete piano la farina, incorporate la ricotta e amalgamate bene. Filtrate il latte con un colino a maglie fini e unitelo al composto.

● Mettete sul fuoco e, mescolando di continuo, fate addensare a fiamma bassissima. Quando il composto sarà denso spegnete, aggiungete un pizzico di cannella e il rum e fate riposare. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente al composto ormai tiepido.

● Imburrate e infarinate gli stampini, versate il composto e cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

Dolci al cucchiaino





40 Bicchierini irresistibili multistrato

🕒 45 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- ▶ 6 dl di latte
- ▶ 6 uova
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 20 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 100 g di amaretti

Per la gelatina

- ▶ 100 g di fragole
- ▶ 1 limone
- ▶ 8 g di gelatina in fogli
- ▶ 20 g di zucchero

● Portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia. Lavorate i tuorli con lo zucchero, unite 1/3 del latte a filo e incorporate piano la farina setacciata. Eliminate la vaniglia e versate il resto del latte, mescolando. Infine trasferite il composto in una casseruola e fate sobbollire per alcuni minuti, rimestando.

● Dividete la crema in 2 ciotole: in una aggiungete il cacao in polvere e mescolate con cura. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda e sbriciolate gli amaretti.

● Lavate le fragole e cuocetele per un paio di minuti in un tegame coperte di acqua. Filtrate lo sciroppo, unite lo zucchero, il succo del limone e la gelatina strizzata e portate a bollire. Abbassate la fiamma e cuocete per 2 minuti mescolando, spegnete e fate rapprendere.

● Riempite i bicchierini con strati alternati di crema al cioccolato, crema pasticcera e amaretti; coprite con la gelatina di fragole, lasciate addensare.

Dolci al cucchiaino





41 Budino al limone fresca bontà

🕒 20 min. 🍳 55 min.



Ingredienti

- ▶ 6 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 40 g di fecola
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ zucchero a velo

● In una casseruola portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia, quindi spegnete la fiamma, fate intiepidire e filtrate con un colino a maglie fini. Lavate con cura il limone e grattugiatene la scorza.

● In una terrina sbattete le uova con lo zucchero lavorando a lungo, versate il latte a filo e, mescolando, incorporate la fecola e aggiungete la scorza del limone.

● Versate la crema negli stampini, sistemati in una pentola contenente dell'acqua e cuocete a bagnomaria in forno a 180°C per 45 minuti.

● Fate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con lo zucchero a velo.





42 Panna cotta in salsa di more

🕒 20 min. 🍳 25 min. + 4 h



Ingredienti

- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 12 g di gelatina in fogli
- ▶ 0,2 dl di rum

Per la salsa di more

- ▶ 240 g di more
- ▶ 60 g di zucchero

● Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. In un pentolino scaldate il latte (senza farlo bollire), quindi spegnete il fuoco e aggiungete i fogli di gelatina ben strizzati, mescolando bene.

● Versate la panna in una casseruola, unite lo zucchero, sistemate sul fuoco e portate a bollore mescolando. Raggiunta l'ebollizione, spegnete la fiamma e versate il rum e il latte in cui avete sciolto la gelatina, mescolando bene.

● Distribuite il composto negli stampini, livellate la superficie e riponete in frigorifero per almeno 4 ore.

● Lavate con cura le more, asciugatele e fatele cuocere a fuoco dolce in un pentolino con lo zucchero, fino a quando non si sarà formato uno sciroppo (ci vorranno circa 15-20 minuti); se preferite, a fine cottura frullate la salsa.

● Sformate la panna e servitela in tavola accompagnando con la salsa di more.

Dolci al cucchiaio





43 Budino al caffè per gli appassionati

🕒 30 min. 🍳 15 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 20 g di caffè solubile
- ▶ 8 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 20 g di cioccolato fondente
- ▶ 0,4 dl di cognac

● In un pentolino scaldate il latte fino a raggiungere il bollore, poi spegnete la fiamma. Setacciate insieme la farina e il cacao amaro. Riducete il cioccolato fonde in scaglette.

● Lavorate i tuorli con lo zucchero in modo da ottenere una crema spumosa, quindi aggiungete lentamente la farina e il cacao amaro e mescolate con un cucchiaino di legno.

● Fate sciogliere nel latte il caffè solubile, poi poco alla volta versatelo nel composto senza smettere di mescolare.

● Versate il composto in un tegame, mettetelo sul fuoco e cuocete a fiamma bassa rimstando, calcolando 8-10 minuti dall'ebollizione.

● Togliete il tegame dal fuoco, lasciate intiepidire rimstando di tanto in tanto, quindi bagnate le coppette con un po' di cognac, riempiatele con il budino, decorate con scaglette di cioccolato e mettete in frigorifero per almeno 3 ore.

Dolci al cucchiaino





44 Panna cotta alle fragole "acquolina in bocca"

🕒 20 min. 🍳 10 min. + 4 h



Ingredienti

- ▶ 6 dl di panna fresca
- ▶ 120 g di zucchero a velo
- ▶ 8 g di gelatina in fogli
- ▶ 1 bustina di vanillina

Per la salsa di fragole

- ▶ 240 g di fragole
- ▶ 60 g di zucchero

● Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. In un pentolino scaldate metà della panna senza farla bollire; unite lo zucchero e la vanillina, quindi stemperate nel composto la gelatina strizzata, mescolando bene per farla sciogliere.

● Nel frattempo montate il resto della panna e unitela al composto quando questo si sarà raffreddato.

● Distribuite il composto negli stampini e riponetevi in frigo per almeno 4 ore.

● Lavate con cura le fragole, asciugatele e frullatele insieme allo zucchero; filtrate la salsa con un colino a maglie fini.

● Sformate la panna (potete aiutarvi immergendo per qualche secondo gli stampini in acqua bollente) e servitela in tavola accompagnando con la salsa di fragole.





45 Semifreddo ricco per i più sofisticati

🕒 30 min. 🍰 6 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 100 g di nocciole sgusciate
- ▶ 160 g di cioccolato fondente
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 4 uova
- ▶ 120 g di zucchero

Per decorare

- ▶ 80 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di mirtilli
- ▶ menta

● Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. In un padellino tostate le nocciole per circa 1 minuto, quindi frullatele grossolanamente. Sciogliete lo zucchero in poca acqua facendolo sobbollire per circa 20 secondi.

● Separate gli albumi dai tuorli. Versate i tuorli in una ciotola, unite lo zucchero precedentemente sciolto, immergete la ciotola in un bagnomaria caldo e lavorate fino a ottenere una crema densa. Spostate la ciotola dal bagnomaria caldo in un bagnomaria freddo e continuate a montare facendo raffreddare la crema.

● Aggiungete il cioccolato fuso e le nocciole e amalgamate. Montate la panna e incorporatela al composto, facendo attenzione a non smontarla.

● Versate il composto negli stampini foderati con la pellicola trasparente e mettete in freezer per almeno 3 ore. Riducete in scaglie il cioccolato, mondate i mirtilli e la menta e decorate il dolce.

Dolci al cucchiaio





46 Tronchetto al caffè per i più esigenti

🕒 40 min. + 2 h



Ingredienti

- ▮ 4 dl di panna fresca
- ▮ 4 uova
- ▮ 120 g di zucchero a velo
- ▮ 200 g di savoiardi
- ▮ 2 dl di caffè
- ▮ 160 g di cioccolato fondente

- Preparate il caffè e lasciatelo intiepidire. Grattugiate il cioccolato fondente ricavandone delle scagiette molto sottili.
- Separate i tuorli dagli albumi, quindi montate gli albumi a neve fermissima con lo zucchero. In una ciotola capiente montate la panna.
- Incorporate delicatamente alla panna gli albumi montati a neve con lo zucchero e la vanillina e mescolate con attenzione fino a ottenere un composto soffice ma consistente.
- Foderate con la pellicola trasparente uno stampo da plum cake e spalmate sul fondo uno strato di panna. Inzuppate velocemente nel caffè i savoiardi, adagiateli sulla crema e coprite con un altro strato di crema. Procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti.
- Coprite cospargendo il tronchetto con abbondante cioccolato grattugiato e sistemate in freezer per almeno 2 ore.

Dolci al cucchiaino





47 "Ile flottante" alla moda di Parigi

🕒 30 min. 🍳 25 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 uova
- ▶ 6 dl di latte
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 120 g di zucchero a velo
- ▶ sale

Per il caramello

- ▶ 160 g di zucchero

● Dividete i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve con un pizzico di sale e 40 g di zucchero a velo. In un tegame portate a bollire il latte con la vaniglia, quindi eliminate la vaniglia.

● Dividete l'albume in 4 parti e versatele una alla volta nel latte caldo; cuocete per 2 minuti, rimestando delicatamente con una schiumarola, quindi scolatele e fatele asciugare su carta assorbente.

● Montate i tuorli con lo zucchero a velo rimasto, versatevi a filo il latte in cui avete cotto gli albumi, trasferite il composto in una casseruola e fate rapprendere. Lasciate freddare, poi versate la crema nelle coppette, aggiungete gli albumi e mettete in frigorifero per 3 ore.

● In un pentolino dal fondo spesso versate lo zucchero con 0,8 dl di acqua e cuocete a fiamma bassa, fino a che lo zucchero non si sarà caramellato. Decorate le coppette con il caramello e portate in tavola.

Dolci al cucchiaino





48 Mattonelle di cioccolato del pasticciere

🕒 30 min. + 6 h



Ingredienti

- 120 g di cioccolato fondente
- 20 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 2 dl di panna fresca
- 0,2 dl di cognac
- sale

Per guarnire

- 60 g di ribes rossi
- menta

- Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
- Separate gli albumi dai tuorli e sbattete questi ultimi, quindi incorporate lentamente il cioccolato e profumate con il cognac.
- Unite al composto gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale e lo zucchero a velo e mescolate con delicatezza con movimenti dal basso verso l'alto.
- Montate la panna ben ferma e amalgamatela a poco a poco al composto, mescolando con attenzione in modo da non smontarla.
- Rivestite gli stampini con la pellicola trasparente e versatevi il composto, quindi lasciate rassodare in freezer per almeno 6 ore; togliete dal freezer mezz'ora prima di servire.
- Sformate le mattonelle, guarnitele con i ribes e foglioline di menta e servite.

Dolci al cucchiaino





49 Cestini di meringa ai mille frutti

🕒 35 min. 🕒 3 h e 5 min.



Ingredienti

- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 40 g di mirtilli
- ▶ 40 g di lamponi
- ▶ 2 mandarini
- ▶ zucchero a velo
- ▶ menta

● Mettete a scaldare in una casseruola 6 dl di acqua. Separate i tuorli dagli albumi e versate questi ultimi in una ciotola capiente con lo zucchero.

● Adagiate la ciotola all'interno della casseruola, abbassate la fiamma al minimo e lavorate il composto con le fruste elettriche. Non appena l'impasto comincia a gonfiarsi spegnete il fuoco e continuate a mescolare.

● Con un cucchiaino spalmate sulla placca del forno foderata con carta 4 dischi di impasto del diametro di circa 10 cm; versate il resto in una tasca da pasticciere e disegnatte 4 anelli dello stesso diametro. Cuocete in forno a 80-90°C per 3 ore, poi spegnete e fate raffreddare.

● Lavate i mirtilli e i lamponi e sbucciate i mandarini; montate la panna. Sovrapponete a ogni disco un anello e saldate; farcite con la panna, guarnite con la frutta, spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con foglioline di menta.

Dolci al cucchiaino





50 Dolce brutto ma buono alla crema pasticcera

🕒 20 min. 🍳 10-12 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di pandoro
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ cacao amaro in polvere

● Preparate la crema pasticcera: setacciate la farina e in una casseruola capiente portate a bollire il latte con il baccello di vaniglia, inciso longitudinalmente. Spegnete la fiamma, filtrate il latte e fate intiepidire.

● Separate gli albumi dai tuorli e in una terrina lavorate questi ultimi con lo zucchero in modo da ottenere una crema spumosa e di colore biancastro.

● Versate nella terrina 1/3 del latte a filo e incorporate a poco a poco la farina. Unite il composto al resto del latte, continuando a mescolare.

● Mettete la casseruola sul fuoco e fate sobbollire a fiamma moderata per alcuni minuti, rimestando senza sosta. Spegnete la fiamma e fate raffreddare mescolando di tanto in tanto.

● Tagliate il pandoro a tocchetti, sistematelo nelle coppette, guarnite con abbondante crema pasticcera e spolverizzate con il cacao in polvere.

Dolci al cucchiaino





51 Meringhe buffe al caffè, caramello e mandorle

🕒 35 min. 🕒 3 h



Ingredienti

- ▶ 2 dl di caffè
- ▶ 5 uova
- ▶ 400 g di zucchero
- ▶ 200 g di biscotti frollini
- ▶ 100 g di lamelle di mandorle

Per salsa al caramello

- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 1 dl di panna fresca

● Preparate il caffè, versatelo in un pentolino con lo zucchero e portatelo a bollire a fiamma bassa, mescolando. Spegnete e fate raffreddare lo sciroppo.

● In una casseruola scaldate 6 dl di acqua. Separate i tuorli dagli albumi, versate questi ultimi in una ciotola e montateli a neve ben ferma. Adagiate la ciotola nella casseruola, abbassate la fiamma, unite lo sciroppo al caffè e lavorate con cura. Non appena l'impasto si gonfia spegnete la fiamma e mescolate.

● Trasferite il composto in una tasca da pasticcere e versatelo sulla placca del forno foderata di carta, creando delle "montagnette". Cuocete in forno a 80-90°C per 3 ore, quindi lasciate freddare.

● In un pentolino dal fondo spesso versate lo zucchero con 0,4 dl di acqua e fate caramellare a fiamma bassa; poi unite la panna calda. Spalmate il caramello su un piatto, adagiatevi le meringhe e decorate con i biscotti e le mandorle.

Dolci al cucchiaino





52 Tiramisù ubriaco alle fragole

🕒 30 min. 🍷 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di fragole
- ▶ 200 g di savoiardi
- ▶ 120 g di mascarpone
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 limone
- ▶ 0,2 dl di limoncello

● Mondate accuratamente le fragole, tagliatene 100 g a fettine e irroratele con il succo del limone. Frullate le fragole rimanenti con 80 g di zucchero, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua qualora il frullato fosse troppo denso.

● Mettete il frullato sul fuoco e portate a bollore. Profumate con il limoncello e lasciate sobbollire a fiamma bassa per mezzora.

● Separate gli albumi dai tuorli, montate i primi a neve ben ferma e sbattete i secondi con lo zucchero rimasto.

● Incorporate alla crema prima il mascarpone, poi gli albumi montati a neve, mescolando in continuazione in modo da eliminare i grumi.

● Spalmate un velo di crema sul fondo delle coppette; spezzettate i savoiardi, imbevetele nel frullato di fragole e sistemate sulla crema; coprite i biscotti con un altro strato di crema e decorate con le fettine di fragole.

Dolci al cucchiaio





53 Soufflè all'ananas dolcezza tropicale

🕒 30 min. 🕒 35 min.



Ingredienti

- ▶ 1 ananas maturo
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 20 g di fecola
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 1 limone
- ▶ burro
- ▶ farina
- ▶ sale
- ▶ zucchero a velo

● Mondate l'ananas eliminando la buccia e la parte centrale, poi frullate la polpa e passatela con un colino.

● Separate gli albumi dai tuorli e montate questi ultimi con lo zucchero, lavorandoli fino a ottenere una crema omogenea, quindi aggiungete la fecola e la polpa di ananas.

● Travasate il composto in un pentolino, unite il baccello di vaniglia inciso longitudinalmente e il succo del limone e cuocete a fiamma bassissima in modo che si addensi. A fine cottura eliminate la vaniglia e lasciate raffreddare.

● Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, incorporateli al composto e amalgamate con cura.

● Imburrate e infarinate gli stampini, riempiteli con il composto, sistemateli in una pentola con dell'acqua calda e cuocete a bagnomaria in forno per 30 minuti a 180°C. Prima di servire spolverizzate con lo zucchero a velo.

Dolci al cucchiaino





54 Tortine morbide passeggiata nel bosco

🕒 30 min. 🕒 45 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di fragole
- ▶ 200 g di lamponi
- ▶ 200 g di more
- ▶ 160 g di farina
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ 2 uova
- ▶ 140 g di zucchero
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 1 limone
- ▶ cannella
- ▶ zucchero a velo

● Lavate accuratamente la frutta e il limone e tagliate le fragole a spicchi. Grattugiate la scorza del limone e spremetene il succo; tenete da parte la scorza e con il succo irrorate la frutta. In una padella antiaderente fate caramellare 2/3 della frutta con 40 g di zucchero e una spolverata di cannella, poi spegnete e fate raffreddare.

● Sbattete le uova con lo zucchero rimasto; incorporate a poco a poco la farina e il lievito setacciati insieme e, mescolando, unite il burro e la scorza del limone. Allungate il composto con il liquido della frutta caramellata.

● Imburrate e infarinate gli stampini, versate in ognuno un velo di impasto, coprite con la frutta caramellata e versate il resto dell'impasto; infine distribuite sulla superficie la frutta intera.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti. Sfornate e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Dolci al cucchiaino





55 Coccole al latte di riso con cioccolato e cannella

🕒 15 min. 🍳 30-35 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 180 g di riso originario
- ▶ 1 l di latte
- ▶ 100 g di zucchero di canna
- ▶ 20 g di codette di cioccolato
- ▶ 20 g di cioccolato fondente
- ▶ 1 stecca di cannella
- ▶ cannella in polvere

● Versate il latte in una casseruola e portatelo a bollire, aggiungendo la stecca di cannella.

● Unite il riso e lo zucchero e lasciate cuocere per circa 30-35 minuti, mescolando di tanto in tanto.

● Eliminate la cannella, versate il composto negli stampini e, dopo aver lasciato freddare a temperatura ambiente, fate rassodare in frigo per almeno 2 ore, o fino al momento di servire.

● Sformate i dolci nei piatti da portata e guarnite con le codette di cioccolato e una spolverata di cannella; completate decorando i piatti con il cioccolato fuso a bagnomaria e servite.





56 Panna cotta agli agrumi e menta

🕒 25 min. 🍳 10 min. + 4 h



Ingredienti

- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 140 g di zucchero a velo
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 20 g di gelatina in fogli
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ 1/2 pompelmo
- ▶ 1/2 arancia
- ▶ 1 limone
- ▶ menta

● Sbucciate il pompelmo e l'arancia, spellateli al vivo e riduceteli a spicchi, quindi conditeli con 20 g di zucchero a velo e il succo del limone.

● Mettete a bagno in poca acqua fredda i fogli di gelatina. In un pentolino scaldate il latte (senza farlo bollire), quindi spegnete la fiamma e aggiungete i fogli di gelatina ben strizzati.

● Versate la panna in una casseruola, unite lo zucchero e la vaniglia, sistemate sul fuoco e portate a bollire mescolando. Raggiunta l'ebollizione, spegnete la fiamma, eliminate la vaniglia e versate il latte in cui avete sciolto la gelatina, mescolando bene.

● Distribuite il composto negli stampini, guarnite con gli spicchi di pompelmo e arancia e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 4 ore. Prima di servire guarnite con foglioline di menta.

Dolci al cucchiaino





57 Charlotte al cioccolato per intenditori

🕒 30 min. + 12 h



Ingredienti

- ▶ 12 savoiardi
- ▶ 120 g di cioccolato fondente
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 2 uova
- ▶ 0,4 dl di rum
- ▶ sale

● In un pentolino scaldate 2 dl di acqua, togliete dal fuoco, unite il rum e mescolate. Bagnate i savoiardi nel liquido preparato e inseriteli in verticale nei bicchieri alti.

● In una terrina fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato, quindi unite la panna; separate gli albumi dai tuorli, aggiungete questi ultimi alla crema di panna e cioccolato e amalgamate con cura.

● Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e lo zucchero e incorporateli alla crema, mescolando sempre nello stesso verso con movimenti lenti dal basso verso l'alto.

● Versate la crema nei bicchieri, livellate, coprite con la pellicola trasparente e fate rassodare in frigorifero per almeno 12 ore.





58 Flan delicato mandorle e lamponi

🕒 25 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di mandorle sgusciate
- ▶ 100 g di lamponi
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di zucchero

● Tritate finemente le mandorle. In un pentolino portate a bollire il latte con la polvere di mandorle; spegnete la fiamma e lasciate intiepidire.

● Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa e biancastra, quindi versate a filo il latte ormai tiepido e mescolate a lungo.

● Passate il composto con un setaccio in modo da accertarvi che non vi siano grumi. Lavate con cura i lamponi e uniteli al composto mescolando delicatamente, affinché si distribuiscano in modo uniforme.

● Versate il composto nelle coppette, sistemate queste ultime in una pentola con dell'acqua calda e cuocete a bagnomaria in forno a 180°C per 45 minuti.

● Quando i flan saranno pronti (verificate la cottura premendo la superficie con un dito e controllando che rimanga una leggera impronta), sfornateli e lasciateli intiepidire.

Dolci al cucchiaio





59 Semifreddo al torrone per estimatori

🕒 35 min. + 12 h



Ingredienti

- 200 g di torrone
- 4 uova
- 80 g di zucchero
- 4 dl di panna fresca
- 0,4 dl di rum
- 20 g di mandorle sgusciate
- 20 g di nocciole sgusciate
- 40 g di noci sgusciate
- cacao amaro in polvere
- sale

● Spezzettate il torrone, quindi tritatelo con il mixer.

● Separate gli albumi dai tuorli. Montate gli albumi a neve ben ferma con una presa di sale e metteteli a riposare in frigorifero. Sbattete i tuorli con lo zucchero e lavorate energicamente fino a ottenere una crema spumosa e di colore biancastro.

● Incorporate alla crema il torrone tritato e il rum e amalgamate con cura.

● Montate la panna, quindi unite delicatamente al composto prima gli albumi a neve, poi la panna.

● Foderate uno stampo con la pellicola trasparente, versatevi il composto e sistemate in freezer per 12 ore.

● Sformate mezz'ora prima di servire. Tritate finemente noci, nocciole e mandorle e decorate il semifreddo con il trito di frutta secca e il cacao in polvere.

Dolci al cucchiaino





60 Budini alla vaniglia in salsa ai ribes rossi

🕒 25 min. 🍳 10 min. + 3 h



Ingredienti

- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 4 uova
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 8 g di gelatina in fogli
- ▶ 1 baccello di vaniglia

Per la salsa ai ribes

- ▶ 240 g di ribes rossi
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 1 limone

● Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda. Incidete il baccello di vaniglia con un coltello e prelevate i semi.

● In un tegame portate lentamente a bollore il latte e la panna con il baccello di vaniglia e i semi. Filtrate il composto con un colino a maglie fini, versatelo in una terrina, unite la gelatina ben strizzata e mescolate con cura.

● Separate gli albumi dai tuorli e lavorate questi ultimi con lo zucchero, quindi amalgamateli al composto di latte, panna e gelatina, rimestando senza sosta.

● Versate il composto nelle coppette, fate intiepidire a temperatura ambiente, quindi sistemate in frigorifero per almeno 3 ore.

● Lavate i ribes rossi, scolateli e metteteli a caramellare a fiamma bassa in un pentolino con lo zucchero e il succo del limone per 5 minuti; lasciate freddare e guarnite con la salsa ai ribes.



Dolci al cucchiaio



61 Parfait alla vaniglia per le cene d'estate

🕒 40 min. 🍳 10 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di ciliege
- ▶ 200 g di biscotti secchi
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 4 dl di panna fresca
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 baccello di vaniglia

Per la gelatina

- ▶ 20 g di gelatina in fogli
- ▶ 40 g di zucchero

● Sciogliete a bagnomaria il burro. Sbriciolate i biscotti, aggiungete il burro e mescolate. Stendete il composto in una teglia foderata con pellicola trasparente, pressatelo bene e sistemate in frigo.

● Scaldate il latte con la vaniglia. Lavorate i tuorli con lo zucchero, mettete sul fuoco e, mescolando, aggiungete a filo il latte filtrato; cuocete a fiamma bassa fino al primo bollore.

● Montate la panna. Quando la crema si sarà fredda, amalgamatevi la panna, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.

● Lavate le ciliege; ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Portate a bollire 2 dl di acqua e unite lo zucchero e la gelatina strizzata, abbassate la fiamma e fate bollire per 2 minuti, mescolando. Spegnete il fuoco e fate rapprendere.

● Versate la crema sulla base, decorate con le ciliege e coprite con la gelatina; mettete in freezer per almeno 2 ore.

Dolci al cucchiaino





62 Tortine lamponi e cioccolato bianco

🕒 30 min. 🍰 30-35 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di lamponi
- ▶ 120 g di cioccolato bianco
- ▶ 120 g di zucchero di canna
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 120 g di yogurt bianco
- ▶ 8 g di lievito vanigliato
- ▶ zucchero a velo
- ▶ menta
- ▶ sale

● Fate sciogliere il burro a bagnomaria; setacciate insieme la farina e il lievito.

● Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, poi unite la farina e il lievito; mescolando, incorporate il burro fuso e lo yogurt e aggiungete un pizzico di sale.

● Lavate con cura i lamponi e schiacciateli con una forchetta, lasciandone da parte alcuni interi per la decorazione; tritate il cioccolato bianco. Unite il cioccolato e la purea di lamponi al composto, rimestando velocemente.

● Versate l'impasto negli stampini precedentemente imburrati e infarinati e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, verificando il grado di cottura con uno stecchino.

● Sfornate, lasciate raffreddare e, prima di servire, decorate con i lamponi interi e foglioline di menta e spolverizzate con zucchero a velo..

Dolci al cucchiaino





63 Budino di riso bouquet di spezie

🕒 25 min. 🕒 1 h e 5 min.



Ingredienti

- ▶ 120 g di riso
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ anice stellato
- ▶ sale

● Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza. In una casseruola di medie dimensioni portate a bollire il latte con la scorza di limone, il baccello di vaniglia, l'anice stellato e un pizzico di sale.

● Versate il riso e fate cuocere a fiamma moderata fino a quando il latte sarà completamente evaporato. Togliete la casseruola dal fuoco ed eliminate la vaniglia, la scorza del limone e l'anice.

● Separate gli albumi dai tuorli, montate a neve ben ferma i primi e lavorate con 20 g di zucchero i secondi fino a ottenere un composto spumoso, quindi incorporate entrambi al riso.

● Aggiungete lo zucchero rimanente, mescolate in modo da amalgamare gli ingredienti e versate il composto negli stampini.

● Sistemate gli stampini in una pentola con acqua calda e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180°C per 45 minuti.

Dolci al cucchiaio





64 Crema al mascarpone con ribes rossi e neri

⌚ 20 min. + 2 h



Ingredienti

- 240 g di mascarpone
- 4 uova
- 100 g di zucchero
- 0,4 dl di Marsala
- 4 savoiardi
- 40 g di ribes rossi
- 40 g di ribes neri

● Separate gli albumi dai tuorli e in una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero, lavorando fino a ottenere una crema spumosa e biancastra; eventualmente ricorrete alle fruste elettriche.

● Senza smettere di mescolare aggiungete il Marsala e il mascarpone. Continuate a lavorare il composto fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

● Lavate accuratamente i ribes e mettetene da parte alcuni; schiacciate gli altri con una forchetta e incorporateli alla crema.

● Versate la crema al mascarpone nei bicchieri e sistemate in frigorifero per almeno 2 ore.

● Prima di servire immergete in ogni bicchiere 1 savoiardo spezzato a metà e decorate con i ribes messi da parte.



Dolci al cucchiaino



65 Pudding al mou per veri golosi

🕒 35 min. 🍰 30 min.



Ingredienti

- 200 g di farina
- 180 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 100 g di uvetta
- 10 g di lievito vanigliato
- 20 g di noci sgusciate
- burro

Per la salsa mou

- 200 g di zucchero
- 1 dl di panna fresca
- burro

- Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.
- Lavorate le uova con lo zucchero, quindi unite una noce di burro ammorbidito a temperatura ambiente. Setacciate la farina con il lievito e incorporateli a pioggia al composto, mescolando bene in modo da ottenere un impasto omogeneo.
- Unite infine l'uvetta ben strizzata, amalgamate bene e versate il composto negli stampini imburrati e infarinati. Cuocete in forno caldo a 180°C per circa mezzora.
- In una casseruola fate fondere una noce di burro, unite lo zucchero e fatelo caramellare; quando lo zucchero si sarà sciolto aggiungete la panna calda e mescolate bene.
- Sformate i puddings sui piattini da portata, irrorateli con la salsa al mou e completate con le noci.



Dolci al cucchiaino



66 Stella di Natale arancia e zabaione

⌚ 20 min. 🍰 10 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di pandoro
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 1 dl di Marsala
- ▶ 80 g di marmellata d'arance
- ▶ 1 arancia
- ▶ zucchero a velo

● Girate il pandoro coricandolo su un lato e, cominciando dal fondo, tagliate 4 fette dello spessore di circa 2 cm.

● Preparate lo zabaione: in una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, usando le fruste elettriche in modo da ottenere una crema ben gonfia e soffice. Aggiungete lentamente il Marsala e mescolate senza sosta con delicatezza.

● Sistemate la terrina con la crema in una pentola contenente dell'acqua, mettete quest'ultima sul fuoco e portate a bollore. Cuocete lavorando con le fruste elettriche fino a quando lo zabaione comincerà a gonfiarsi, quindi spegnete.

● Lavate con cura l'arancia, ricavatene la scorza e riducetela a listarelle sottili.

● Sistemate le fette di pandoro sui piatti, spalmate uno strato di zabaione e versate al centro un cucchiaino di marmellata d'arancia; decorate con le scorzette e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Dolci al cucchiaio





67 Tiramisù al kiwi fantasia in verde

🕒 35 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 300 g di kiwi
- ▶ 100 g di savoiardi
- ▶ 2 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 200 g di mascarpone
- ▶ 6 g di gelatina istantanea
- ▶ 2 arance
- ▶ menta

● Separate i tuorli dagli albumi, unite 80 g di zucchero ai tuorli e lavorate bene, aiutandovi con le fruste; unite il mascarpone e mescolate fino a ottenere una crema senza grumi. Incorporate gli albumi montati a neve ben ferma e mescolate con delicatezza.

● Versate sul fondo della teglia un velo di crema. Spremete il succo delle 2 arance, inzuppatevi i savoiardi e distribuiteli sulla crema, quindi coprite con la crema rimasta, livellando bene la superficie. Mettete il tiramisù a riposare in frigo per 2 ore.

● Pelate i kiwi e tagliateli a fettine. In un tegamino versate la gelatina e lo zucchero rimasto e scaldate unendo gradualmente mezzo bicchiere di acqua.

● Poco prima di servire il dolce, ricoprite sia i bordi sia la parte superiore con le fettine di kiwi; irrorate con la gelatina, lasciatela addensare e guarnite con foglioline di menta.

Dolci al cucchiaino





68 Budino alla banana con un tocco di cannella

🕒 25 min. 🍳 10 min. + 6 h



Ingredienti

- 2 banane
- 2 uova
- 4 dl di latte
- 100 g di zucchero
- 40 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 20 g di gelatina in fogli
- cannella

● Scaldate il latte in un pentolino a fiamma moderata. Sbattete i tuorli con lo zucchero lavorandoli con cura fino a ottenere una crema spumosa. Unite lentamente la farina e la vanillina e, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno, versate il latte a filo evitando che si formino dei grumi.

● Sistemate la terrina contenente il composto in una pentola con dell'acqua, mettete quest'ultima sul fuoco e portate a bollore, quindi spegnete la fiamma.

● Fate ammorbidire i fogli di gelatina in poca acqua fredda. Sbucciate le banane, tagliatele a tocchetti e frullatele.

● Unite al composto cotto a bagnomaria la gelatina ben strizzata e la purea di banane, quindi mescolate con cura.

● Versate il budino nei bicchieri, aggiungete una spolverata di cannella e mettete in frigorifero per almeno 6 ore.



Dolci al cucchiaino