

Oggi cucina nonna Virginia



"Dolci casalinghi"
Raccolta gratuita di ricette

www.photovisi.com

Raccolta di ricette

“Dolci casalinghi”

Questa raccolta è un insieme di ricette prese direttamente dal mio blog [Oggi cucina nonna Virginia](http://oggi.cucina.nonna.virginia) ed è una guida per realizzare facilmente in casa dolci per le varie occasioni.

I primi dolci che vi propongo sono torte al cioccolato, con ricotta, con olio, burro oppure con margarina.

Dopo le torte troverete ricette di biscotti, muffin e dolci senza forno e merendine soffici.

Alla fine della raccolta troverete invece i dolci delle grandi occasioni: Pastiera, Pandoro, Panettone e la proposta per realizzare in casa una torta di compleanno.

Vi aspetto sul blog per darvi tante altre idee per cucinare con fantasia anche i piatti più semplici...nonna Virginia!!!

- *Torta caprese*
- *Torta di mele senza burro*
- *Torta soffice allo yogurt*
- *Torta gelato al cioccolato*
- *Ciambella al cacao e ricotta*
- *Ciambella con gocce di cioccolato*
- *Ciambella bianca e nera*
- *Plumcake alle more*
- *Girelle al cioccolato*
- *Muffin al limone*
- *Spirali ciocco-vaniglia*
- *Biscotti light alle mandorle senza burro*
- *Biscotti di Pasqua senza burro*
- *Rotolo cocco-cioccolato*
- *Salame di cioccolato*
- *Danubio dolce*
- *Pandispagna senza lievito*
- *Torta di rose alla nutella*
- *Pastiera senza burro*
- *Torta della nonna*
- *Panettone alle nocciole*
- *Pandoro facile senza sfogliatura*
- *Torta di compleanno*

<http://blog.giallozafferano.it/cucinanonnavirgi/>

Torta caprese

La torta caprese è un dolce tipico napoletano fatto con mandorle e cioccolato fondente, una vera delizia morbida all'interno e di facile realizzazione. La ricetta è di Fabietto del blog [Pasta, amore, fantasia e...](#) che l'ha condivisa con noi blogger GZ nell'evento in cui abbiamo cucinato tutti insieme questo profumato dolce.



INGREDIENTI

Ingredienti per 12 porzioni:

- 250 g di mandorle con la pellicina
- 250 g di cioccolato fondente al 70%
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di burro morbido a pezzetti
- 5 uova intere
- 20 g di farina bianca tipo 0
- 1 pizzico di sale fino
- 20 g di cacao in polvere
- 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
- 50 g di amaretto
- 20 g di zucchero a velo vanigliato

PROCEDIMENTO

Tritare prima le mandorle e poi il cioccolato, amalgamare i due composti ottenuti e mettere da parte. Sbattere con uno sbattitore il burro e lo zucchero, unire le uova, la farina, il sale il cacao, il lievito e

l'amaretto. Lavorare il tutto per bene per qualche minuto poi aggiungere le mandorle e il cioccolato e far amalgamare per bene il tutto. Imburrare e infarinare uno stampo e versare il composto.

Con il Bimby: Tritare le mandorle 15 sec vel 8, mettere da parte in una ciotola capiente. Tritare il cioccolato 10 sec vel 8 ed unirlo alle mandorle. Versare nel boccale lo zucchero e il burro, frullare 30 sec vel 3. Aggiungere le uova, la farina, il sale, il cacao, il lievito e l'amaretto poi amalgamare 20 sec vel 4. Unire al composto il trito di mandorle e cioccolato ed amalgamare 20 sec antiorario vel 4. Imburrare e infarinare uno stampo tondo da 24/26 cm e versarvi il composto.

Cuocere in forno caldo a 160° per 50 minuti circa. Sfornare la torta caprese e cospargere a piacere con zucchero a velo.

Torta di mele senza burro

Questa ricetta della torta di mele senza burro la possiamo considerare "light"? Io la mangio senza scrupoli sia a colazione, che merenda, che dopo cena...Esagero forse un pò ma il fatto che non abbia il burro la rende leggera anche al gusto oltre che alla coscienza quindi...dateci dentro anche voi ;)

INGREDIENTI



- 600 g di mele
- 200 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di latte
- 2 uova
- 1 limone (la scorza grattugiata)
- 1 bustina di lievito per dolci
- cannella in polvere (quantità a piacere a seconda dei gusti)
- 25 g di nocciole tritate (da mettere al posto della cannella)

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero fino a montarle (bimby: 4 min, 37 °C, vel 4, farfalla), aggiungere la farina setacciata e la buccia del limone e continuare a mescolare (bimby: 2 min, vel 4).

Aggiungere il latte ed amalgamare fino ad incorporarlo (bimby: 1 min, vel 3-4), poi la cannella (o le nocciole) ed infine il lievito setacciato (bimby: 1 min, vel 3-4).

Siccome io non amo il sapore del succo di limone nelle mele, le sbuccio a questo punto mentre il mio composto finisce di amalgamarsi o è appena pronto. 2 mele le faccio a pezzi piccoli e le metto nell'impasto, le restanti le affetto sottili con la mandolina e le distribuisco generosamente sull'impasto messo nella teglia imburdata.

Cuocere in forno a 180 °C per 30-40 minuti...vi assicuro che l'assenza del burro non si sente proprio!!!

Torta soffice allo yogurt

La torta soffice allo yogurt è un dolce leggero e veloce da realizzare che si presta bene da mangiare senza farcitura ma a piacere si può anche arricchire con una [salsa di frutta](#) o al [cioccolato](#) a seconda del gusto dello yogurt che abbiamo usato. Nella ricetta è previsto l'olio al posto del burro e questo la rende particolarmente soffice .



INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 100 ml di yogurt ai frutti di bosco
- 120 ml di olio di semi di mais
- mezza bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero (Bimby 15 min, Vel 3 con farfalla) poi aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti con delicatezza e mescolando sempre nello stesso senso in modo da non smontarle: lo yogurt, l'olio ed infine la farina setacciata ed il lievito (Bimby 1 min, Vel 3 con farfalla).

Cuocere la torta soffice allo yogurt in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti.

Torta gelato al cioccolato

La torta gelato al cioccolato è un dolce facile da preparare e sempre molto gradito a fine pasto in queste giornate ancora calde. Io l'ho preparata in occasione di un onomastico ad agosto e l'ho arricchita con gocce di cioccolato fondente, la prossima volta esplorerò una variante con il gelato alla nocciola e la granella di pistacchio :)



INGREDIENTI

- 1 Kg di gelato al cioccolato
 - 1 pandispagna (la ricetta cliccando [qui](#))
 - liquore all' amaretto
 - 1 confezione di panna da montare per dolci
 - gocce di cioccolato
-
- 1 stampo a cerniera rotondo

PROCEDIMENTO

Per prima cosa seguendo la ricetta che trovate [qui](#) prepariamo il pandispagna nello stampo a cerniera e lo lasciamo raffreddare. Una volta freddo lo tagliamo a metà ottenendo due dischi ed iniziamo a comporre la nostra torta gelato al cioccolato:

- mettiamo il primo disco nello stampo a cerniera e lo bagnamo per bene con il liquore.
- spalmiamo metà del gelato che avremo lasciato un pò ammorbidire
- mettiamo il secondo disco di pandispagna e lo bagnamo con il liquore
- spalmiamo il restante gelato e distribuiamo le gocce di cioccolato

A questo punto mettiamo la torta in congelatore per 1 ora poi montiamo la panna e con il sac a poche e la bocchetta larga facciamo degli spruzzi concentrici per decorare la superficie e completiamo con qualche goccia di cioccolato. Rimettiamo in congelatore e lasciamo riposare per una notte intera. Basterà poi aprire semplicemente la cerniera per togliere la torta.



Togliamo dal congelatore la torta gelato al cioccolato 10 minuti prima di consumarla.

Ciambella al cacao e ricotta

La ciambella al cacao e ricotta è un dolce soffice che ha una rapida e semplice esecuzione e rimane morbido grazie alla presenza della ricotta nell'impasto. Da servire spolverizzato con un pò di zucchero a velo, ideale in queste giornate afose per accompagnare un the freddo insieme agli amici ;)



INGREDIENTI

- 300 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 300 g di ricotta fresca sgocciolata
- 4 uova
- 1/2 bicchiere di amaretto di Saronno
- 50 g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Lavorare i tuorli con lo zucchero poi aggiungere la ricotta, il burro fuso ed un poco alla volta la farina setacciata con il lievito ed infine il cacao.

Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve e versare in uno stampo per ciambella imburrato ed infarinato poi cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.

Servire la ciambella al cacao e ricotta spolverizzata con zucchero a velo.

Ciambella con gocce di cioccolato

Chi può resistere ad una fetta di ciambella con gocce di cioccolato? facile e veloce da preparare è il dolce ideale per fare una prima colazione piena di energia e nella ricetta ho sostituito il burro con l'olio di semi in modo da renderla più leggera ;)



INGREDIENTI

- 4 uova
- 250 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 130 g di olio di semi
- 130 g di latte
- 100 g di gocce di cioccolato
- 1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero poi aggiungere l'olio, la farina setacciata insieme al lievito, il latte e le gocce di cioccolato.

Con delicatezza aggiungere anche gli albumi montati a neve e versare il composto in uno stampo per ciambella oleato ed infarinato.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti circa e prima di sfornare fare la prova spaghetto per verificare la cottura all'interno: se lo spaghetto risulterà asciutto allora la ciambella con gocce di cioccolato è pronta.

Ciambella bianca e nera

Questa ciambella bianca e nera è ideale per colazione e non solo! Profumata e bella da vedere con il suo effetto marmorizzato è stata la mia prima vera ricetta da ragazza.

INGREDIENTI



- 150 g di margarina (o burro)
- 200 g di zucchero
- 50 g di zucchero (per la parte al cacao)
- 4 uova
- 70 g di mandorle tritate
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- la buccia grattugiata di mezzo limone
- qualche cucchiaino di latte
- 50 g di cacao amaro
- 1 bicchierino di liquore (rhum oppure amaretto disaronno)

PROCEDIMENTO

Lavorare con il frullatore la margarina con 200 g di zucchero. Incorporare uno alla volta sempre frullando i tuorli, le mandorle, la buccia del limone qualche cucchiaino di latte, la farina setacciata insieme al lievito ed infine con delicatezza gli albumi montati a neve.

In un'altra terrina mescolare 50 g di zucchero con il cacao ed il liquore ed aggiungere metà dell'impasto chiaro, mescolando con il frullatore. Se si vuole un impasto più scuro aggiungere più cacao. Ungere uno stampo per ciambella e versare prima uno strato di impasto chiaro poi uno scuro e poi di nuovo chiaro e scuro.



Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti facendo la classica prova stecchino per verificare la cottura all'interno del dolce.

Plumcake alle more

Il plum cake alle more è un dolce classico che in questa versione ha all'interno un fiore viola fatto con lo stesso impasto arricchito da una salsa di more di rovo fresche (ma si possono usare anche altri frutti come le fragole o i frutti di bosco). L'idea nasce da una ricetta vista sul giornale 'La prova del cuoco' e l'ho modificata e realizzata in occasione di un evento organizzato per i blogger di Giallo Zafferano da Nunzia del blog [Miele di lavanda](#).



INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 400 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 150 g di latte
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- la buccia ed il succo di mezzo limone

Per la salsa alle more:

- 200 g di more di rovo
- 100 g di zucchero
- il succo di mezzo limone

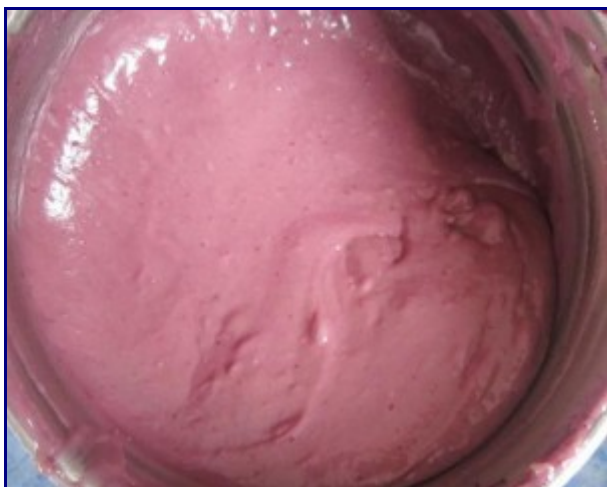
PROCEDIMENTO

Prepariamo la salsa alle more: frullare le more (Bimby 5 sec Vel 5) e passarle in un colino per togliere i semini poi metterle in una pentola, preferibilmente con il fondo spesso, insieme allo zucchero ed al succo di limone e cuocere per 10-15 minuti mescolando spessissimo in modo da non farla attaccare sul fondo (Bimby 6 min 80 °C Vel 3). Lasciamola raffreddare.

Prepariamo l'impasto: montiamo il burro e lo zucchero (Bimby 1 min Vel 3 farfalla) e poi aggiungiamo uno alla volta le uova intere, il latte, il succo e la scorza grattugiata del limone ed

infine la farina (Bimby 1 min Vel 5).

Mettiamo in una ciotola un terzo dell'impasto e mescoliamolo con la salsa alle more (lasciamone da parte 3 cucchiaini per guarnire il plum cake alla fine) e con un terzo del lievito (Bimby 10 sec Vel 5).



Stendiamo su una teglia rivestita con carta forno ed inforniamo a 180 °C per 10 minuti. Da questo primo impasto ricaviamo dei fiorellini con uno stampo per biscotti.



Aggiungiamo al resto dell'impasto il lievito (Bimby 10 sec Vel 5) e mettiamone un dito in uno stampo per plum cake già imburrato, sistemiamo i fiorellini in fila al centro come si vede in foto e ricopriamoli con il composto rimanente.



Inforniamo a 180 °C per mezz'ora circa e quando sarà freddo guarniamolo con la salsa alle more che avevamo messo da parte: tagliando le fettine al centro si vedranno dei simpatici fiorellini.

Girelle al cioccolato

Chi di voi da bambino non ha mangiato le girelle al cioccolato? Ecco la mia ricetta per rifare a casa queste ottime merendine: ho preparato un rotolo al cioccolato che ho poi tagliato a fettine ed immerso da un lato nel cioccolato fondente fuso. Ho scelto di farcire con crema al cioccolato ma risultano altrettanto buone se farcite con nutella :)



INGREDIENTI

Per la base di circa 15 girelle:

- 2 uova
- 70 g di zucchero
- 85 g di farina
- un pizzico di sale

Per la crema al cioccolato:

- 250 g di latte intero
- 50 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bustina di vanillina
- 4 cucchiaini di cacao

Per la copertura:

- cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Prepariamo la crema al cioccolato: in un pentolino portare a bollore il latte poi aggiungere lo zucchero, l'uovo, la vanillina e la farina sempre mescolando con la fiamma bassa in modo da non formare grumi finchè la crema sarà addensata poi aggiungere il cacao e lasciarla raffreddare.

Prepariamo la base delle girelle: lavorare le uova con lo zucchero montandoli fino a farli triplicare

di volume: con il Bimby le ho lavorate con farfalla per 18 minuti a vel 3 mentre con un normale fullatore si devono usare le fruste ed il tempo è lo stesso, il composto risulterà molto spumoso. Trascorso il tempo aggiungere un pizzico di sale e la farina già setacciata con il cucchiaino, molto rapidamente per non smontare l'impasto e girando sempre nello stesso verso (Bimby 30 sec, Vel 3 con farfalla).

Versare sulla leccarda rivestita con carta forno e livellarla bene poi cuocere in forno già caldo a 180 °C per 10 minuti.



A cottura ultimata rovesciare la base su un canovaccio pulito e leggermente inumidito (oppure su carta forno bagnata e strizzata), aspettare tre minuti e poi togliere la carta da forno ed arrotolare il dolce sul canovaccio stesso: lasciarlo raffreddare circa 20 minuti.

Quando sarà freddo srotolarlo con delicatezza e versarvi sopra la crema al cioccolato poi arrotolare il dolce aiutandosi con la carta stagnola, stringere a caramella e lasciarlo riposare in frigo 5-6 ore in modo da fargli prendere la forma



Facciamo le girelle al cioccolato: trascorso il tempo tagliamo delle fette spesse due dita ed immergerle da un lato nel cioccolato fondente fuso come si vede in foto poi capovolgerle e lasciarle raffreddare in frigo mezz'ora.



Le nostre girelle al cioccolato sono pronte.

Muffin al limone

I muffin al limone sono un dolce che accompagna bene un profumatissimo e fiorato infuso ai frutti di bosco prima di andare a dormire, ma sono ideali anche la mattina a colazione soprattutto se li tagliamo a metà e li farciamo con un pò di [marmellata di more di rovo](#). In questa ricetta ho usato degli stampi a fiore per dare una forma più originale e li ho preparati usando la margarina al posto del burro.



INGREDIENTI

Per i muffin:

- 400 g di farina
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 150 g di latte
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- la buccia ed il succo di mezzo limone

Per l'infuso:

- infuso ai frutti di bosco (contiene uvetta di corinto, ibiscus, rosa canina, mela, ribes, mirtilli)
- miele millefiori

PROCEDIMENTO

Prepariamo l'impasto: montiamo il burro e lo zucchero e poi aggiungiamo una alla volta le uova intere, il latte, il succo e la scorza grattugiata del limone ed infine la farina setacciata ed il lievito.

Mettiamo con il cucchiaino un pò di impasto negli stampi a fiore senza arrivare al bordo perchè lieviteranno ed inforniamo a 180 °C per 30 minuti circa.



Togliamoli dalle forme e lasciamoli raffreddare, questo è il risultato:



Prepariamo la tisana: mettiamo a bollire l'acqua e poi aggiungiamo in infusione per 5 minuti un cucchiaio di infuso ai frutti di bosco per ogni tazza di tisana. Filtriamo con il colino l'infuso e versiamolo in tazza, il suo sapore è addolcito dalla mela quindi non serve zuccherare ma se vi piace potete aggiungere un cucchiaino di miele millefiori.

Adesso siamo pronti per goderci un pò di relax con i muffin al limone e la tisana ai frutti di bosco :)

Spirali ciocco-vaniglia

Le spirali ciocco-vaniglia sono dei buonissimi biscottini fatti con uno strato alla vaniglia ed uno al cioccolato arrotolati per un effetto davvero simpatico :)



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 2 uova ed un albume
- 150 g di burro freddo
- 120 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- cacao in polvere

PROCEDIMENTO

In un mixer mettere la farina setacciata con le uova, il burro a pezzettini, lo zucchero, la vanillina ed un pizzico di sale e frullare 1 minuto in modo da amalgamare bene gli ingredienti (Bimby: 1 min vel 5-6). Inizialmente apparirà granulosa. Passare la pasta sopra una spianatoia e lavorarla il minimo indispensabile per renderla liscia ed omogenea poi dividere l'impasto in due parti uguali, in una aggiungere 2-3 cucchiaini di cacao e lavorarla per farla diventare nera.



Stendere i due impasti su carta forno formando due rettangoli sottili della stessa dimensione, io per stenderla più facilmente sopra la pasta metto un foglio di carta velina. Spennellare uniformemente la pasta al cacao con l'albume sbattuto leggermente e poi copritela con la pasta al naturale schiacciando bene per far aderire i due rettangoli.



Arrotolare la pasta aiutandosi con la carta forno per formare due rotoli che avvolgeremo nella pellicola e faremo riposare almeno 1 ora in frigorifero. Trascorso questo tempo tagliare a fettine i rotoli per formare i biscottini.



Mettere i biscottini su una teglia con carta forno: infornare 20 minuti circa a 180 °C e farli raffreddare.



Biscotti light alle mandorle senza burro

La ricetta di questi biscotti "light" alle mandorle senza burro me l'ha data mia zia Rosella ed io l'ho modificata dimezzando lo zucchero per renderli ancora più leggeri. Sono ideali da inzuppare nel latte o per accompagnare un buon thè :)



INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di mandorle tostate tagliate a metà
- 100 g di mandorle tostate e frullate
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova grandi
- 100 g di latte
- la scorza di un limone

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina ed aggiungervi 100 g di mandorle frullate, 100 g di zucchero, 1 bustina di lievito per dolci e la scorza del limone.



Mescolare con un cucchiaio per rendere tutto omogeneo e poi aggiungere le tre uova ed iniziare ad impastare con le mani, aggiungendo di volta in volta un pò di latte fino ad ottenere un panetto morbido ed un pò appiccicoso. A questo punto aprire un pò il panetto ed aggiungere i 100 g di mandorle tostate tagliate a metà richiudendo l'impasto per distribuirle bene.



Dividere il panetto in 3 pezzi e formare 3 filoncini che metteremo sulla teglia ed inforneremo per 20 minuti in forno caldo a 170-180 °C. Trascorso il tempo se i filoncini si saranno induriti e dorati in superficie li potremo tagliare a fettine trasversali per formare i nostri biscottini. Usare un coltello che tagli bene altrimenti i biscotti si sbriciolano e fare dei tagli decisi.



Sistemare i biscottini di nuovo sulla teglia ed infornarli per asciugarli abbassando il forno a 50 °C per 10 minuti, controllando se sono diventati ben croccanti altrimenti lasciarli asciugare ancora un pò.



Biscotti di Pasqua senza burro

Questi biscotti di Pasqua senza burro da noi sono chiamati "cucurji" e sono dei dolci tipici che si preparano nel periodo pasquale nel forno a legna. Ricordo da bambina a casa di mia nonna delle grandi teglie piene di questi profumati biscotti in attesa di essere infornati nel forno a legna in cui si faceva anche il pane e poi grandi cestini pieni zeppi di queste bontà che venivano condivisi con i vicini di casa :) io li ho fatti nel forno di casa con la mia piccola che con le maniche girate ha impastato e poi fatto il bel sole grande che si vede nella foto della teglia, spero che anche lei possa riportare il bel ricordo che ho io di questi riti antichi ed un pò dimenticati ;)



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 7 uova
- 300 g di zucchero
- mezzo bicchiere di latte tiepido
- 7 cucchiaini di olio di semi di mais
- 100 g di margarina
- 1 limone (solo la scorza grattugiata)
- 1 bustina di ammoniaca per dolci (si trova nei supermercati)

PROCEDIMENTO

In una capiente ciotola sbattere le uova con lo zucchero ed il limone e poi incorporare olio e margarina. Setacciare la farina per farla ossigenare ed aggiungerla al composto impastando poco. Sciogliere l'ammoniaca in mezzo bicchiere di latte tiepido facendo attenzione che non esca perchè tende a fare schiuma e poi aggiungerla all'impasto lavorandolo prima nella ciotola e poi sulla spianatoia, avrà una consistenza morbida e leggermente appiccicosa.



Se dovesse essere troppo appiccicoso aggiungere pochi cucchiaini di farina. Staccare dei pezzi e filarli a bastoncino poi formare delle ciambelle che schiacteremo leggermente in superficie.



Infornare in forno caldo a 180 °C per 20-25 min fino a dorare la superficie.

Rotolo cocco-cioccolato

La ricetta per questo buonissimo e coreografico rotolo rotolo cocco-cioccolato (oltre ai numerosi consigli per la buona riuscita) me l'ha gentilmente data la mia amica Barbara...vi assicuro che è particolarmente bello da presentare e ottimo da mangiare!!! Io l'ho portato alla festa di compleanno del bimbo della mia amica: auguri Lorenzo :)



INGREDIENTI

Pasta scura al cioccolato

- 400 g biscotti (tipo gallette o frollini) macinati
- 4 cucchiaini abbondanti di cacao (aumentare a 6 se vi piace più scuro)
- marmellata di fragole
- 1 bicchierino di liquore (grappa o rum o amaretto)
- 2 tuorli
- 100 g di zucchero
- 50 g di burro morbido
- latte

Pasta chiara al cocco

- 200 g di burro morbido
- 100 g zucchero
- 150 g farina di cocco
- 2 bianchi di uovo
- liquore (grappa o rum o amaretto)

PROCEDIMENTO

Per fare la pasta scura: montare i 2 tuorli con lo zucchero ed il burro morbido. Nel frattempo in un'altra terrina mescolare i biscotti macinati, il cacao, 2 cucchiaini colmi di marmellata ed un bicchierino di liquore. Aggiungere infine i tuorli montati precedentemente e creare un impasto omogeneo.

Nel caso in cui la pasta dovesse risultare poco omogenea aggiungete altra marmellata o latte fino a renderla lavorabile con il mattarello. Metterla su un foglio di carta forno, coprirla con un' altro foglio e stenderla in una sfoglia rettangolare alta più o meno 1 cm.



Per fare la pasta chiara al cocco: montare a neve ferma i due albumi. Montare a parte 200 g di burro morbido con 100 g di zucchero e poi aggiungere 150 g di farina di cocco, un bicchierino di liquore ed infine i due albumi montati a neve.



Comporre il dolce: sulla pasta scura precedentemente stesa spalmare quella chiara al cocco lasciando i bordi liberi.



Arrotolare formando un salsicciotto con l'aiuto della carta forno. Avvolgere nella carta forno stessa.



Stringere i lembi a caramella ed avvolgere stretto nella carta stagnola.



Riporre in frigo per 3 ore almeno, trascorso il tempo il rotolo avrà questo aspetto compatto.



Impanarlo nella farina di cocco e servirlo freddo a fettine che avranno l'aspetto di girelle bianche e nere...buon dessert!!!

Salame di cioccolato

Oggi nonna Virginia cucina il salame di cioccolato , un dolce classico ed estremamente facile da realizzare che non richiede l'uso del forno. Si presta a varie modifiche ed io ho aggiunto le mandorle tritate.

[banner size="468X60"]



INGREDIENTI

- 400 g biscotti (tipo gallette o frollini) macinati
- 4 cucchiaini abbondanti di cacao (aumentare a 6 se vi piace più scuro)
- marmellata di fragole
- 1 bicchierino di liquore (grappa o rum o amaretto)
- 2 tuorli
- 100 g di zucchero
- 50 g di burro morbido (o margarina)
- latte (se necessario)
- 100 g di mandorle macinate

PROCEDIMENTO

Montare i 2 tuorli con lo zucchero ed il burro morbido (o la margarina). In un'altra terrina mescolare i biscotti macinati con i tuorli appena montati , il cacao, 2 cucchiaini colmi di marmellata ed un bicchierino di liquore e creare un impasto omogeneo. Nel caso in cui la pasta dovesse risultare poco omogenea aggiungete altra marmellata o latte.



Aggiungere le mandorle macinate grossolanamente lasciandone da parte 2 cucchiaini. Versare l'impasto su carta forno e formare un salamino aiutandosi proprio con la carta forno poi chiudere a caramella e riporre in frigo per 3 ore almeno.



Alla fine srotolare il salamino e passarlo nelle mandorle che avevamo messo da parte affinché si attacchino alla superficie.



Servire tagliato a fettine.

Danubio dolce

Il danubio è un dolce tipico campano: una soffice brioche ripiena di [marmellata di more di rovo](#) che vi stupirà per la sua bontà! L'ho realizzato grazie ad un evento di giallo zafferano in cui tutti i blogger contemporaneamente abbiamo creato ognuno a casa propria questo stupendo dolce usando la ricetta della bravissima Tina del blog [Le ricette di Tina](#).



INGREDIENTI

Ingredienti per uno stampo da 26cm:

- 650gr di farina 00
- 250ml di latte
- 1 uovo
- 80gr di zucchero
- 50ml di olio
- Un pizzico di sale
- 25 gr di lievito di birra (oppure 200 g di [pasta madre](#))
- [marmellata di more di rovo](#)
- 1 Tuorlo

PROCEDIMENTO

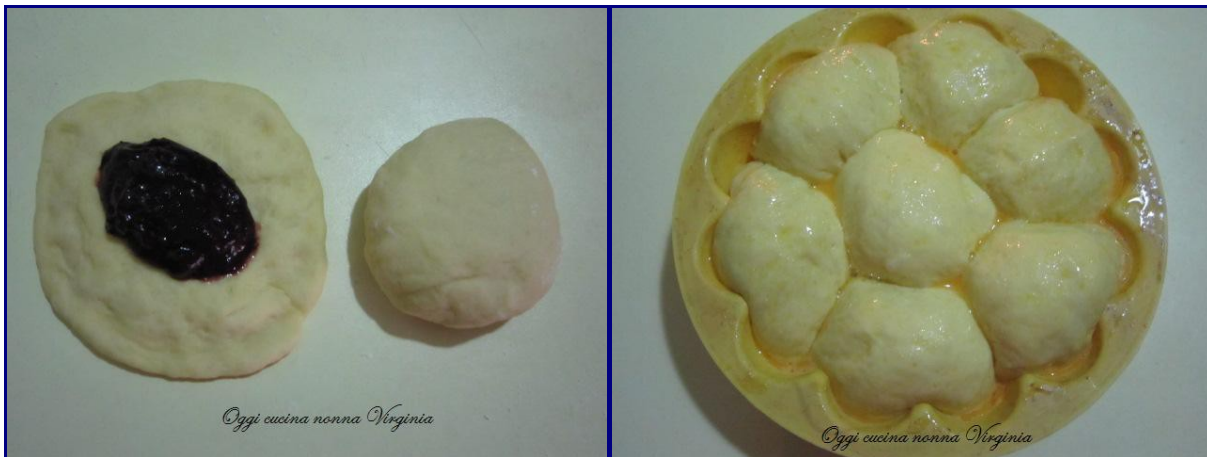
Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido (Bimby 37 °C 30 sec Vel 4).

Mettere in un recipiente metà farina, l'uovo, lo zucchero, l'olio ed infine il sale (Bimby 30 sec Vel 5-6).

Impastate energicamente la pasta per dieci minuti (Bimby 10 min Vel spiga) ed aggiungete la restante farina man mano che l'impasto lo richieda fino a formare una pasta soda e liscia.

Formate una palla e mettetela in una ciotola coperta con pellicola per alimenti poi lasciate lievitare fino al raddoppio.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume riprendete la pasta e formate delle pagnotelle da 70/75 gr ciascuna: allargatele con le mani e farcitele con un cucchiaino di marmellata (o altro come nutella o crema pasticcera se preferite), chiudete i panini e metteteli in uno stampo tondo da 26cm (io ho usato quello in silicone ma se avete quello classico rivestitelo di carta forno).



Distanziatele e lasciate lievitare per altri 30 minuti.

Trascorso il tempo spennellate delicatamente la superficie con il tuorlo ed infornate il danubio dolce a 200° C per i primi 5 minuti e poi a 180° C fino a doratura, in totale circa 30 minuti in forno statico.

Pandispagna senza lievito

Il pandispagna senza lievito è una bellissima ricetta presa dal libro base del bimby e modificata per avere un dolce meno zuccherato. Il segreto sta nel lavorare bene le uova con lo zucchero e montarli fino a far triplicare il loro volume in un composto spumoso. Vi assicuro che il risultato è un dolce alto e soffice, nelle foto ho cercato di farlo vedere bene, pronto per essere farcito come più vi piace.



INGREDIENTI

- 4 uova
- 140 g di zucchero
- 170 g di farina
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Lavorare le uova con lo zucchero montandole fino a farli triplicare di volume: con il Bimby le ho lavorate con farfalla per 18 minuti a vel 3 mentre con un normale fullatore si devono usare le fruste ed il tempo è lo stesso: il composto risulterà molto spumoso. Trascorso il tempo aggiungere un pizzico di sale e la farina già setacciata con il cucchiaino, molto rapidamente per non smontare l'impasto e girando sempre nello stesso verso (Bimby 30 sec, Vel 3 con farfalla).



Infornare in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti e poi abbassarlo a 160 per altri 20 minuti. Lasciarlo raffreddare in forno aprendone leggermente lo sportello.

Adesso che il pandispagna è pronto spazio alla fantasia, magari se vi sentite pigri semplicemente farcitelo con un pò di nutella...buon appetito!!!



Torta di rose alla nutella

La torta di rose alla nutella è un dolce lievitato che prevede un impasto simile a quello della torta di rose agli spinaci ed uvetta ([qui](#)): la differenza è lo zucchero nell'impasto. Si può scegliere di fare una torta da presentare così com'è oppure delle rose più piccole che verranno poi separate e presentate come dolcetti singoli come ho fatto io. Ne vedrete poche in foto perchè erano irresistibili e le abbiamo mangiate prima :P



INGREDIENTI

- 350 g di farina
- 120 g di [licoli](#) (o di lievito madre oppure 1/2 cubetto di lievito di birra)
- 3 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 130 g di latte
- 30 g di olio
- nutella
- granella di nocciole (a piacere)

PROCEDIMENTO

Mescolare il lievito con il latte tiepido, i tuorli e lo zucchero (Bimby 20 sec Vel 2) poi formare una fontana con la farina e versare tutto al centro iniziando ad impastare (Bimby 1 min Vel spiga). Aggiungere l'olio e continuare ad impastare fino a formare un panetto liscio ed omogeneo (Bimby 3 min Vel spiga). Stendere l'impasto in un rettangolo e sopra spalmare la nutella e distribuire la granella di nocciole (a piacere). Avvolgere l'impasto ripieno formando un cilindro che taglieremo a sezioni: prendere ogni pezzo, richiuderlo alla base e sistemarlo in una teglia rotonda oliata.

Lasciare lievitare fino al raddoppio del volume e finchè i cilindri si saranno riuniti: se usate il lievito madre ci vorranno 4-6 ore circa mentre se usate il lievito di birra ci vorranno 2 ore circa.

Infornare in forno caldo a 180 °C per 30 minuti se volete fare la torta altrimenti per 20 minuti se fate le rose più piccole e...buon appetito!!!

Pastiera senza burro

La mia pastiera senza burro nasce dal desiderio di imparare a fare questo buonissimo dolce dopo aver visto che in pasticceria da me ne facevano tante versioni ma nessuna che mi piacesse veramente, allora mi sono detta: perchè non farla io usando la mia pasta frolla senza burro? Adesso ogni anno la faccio e ne regalo una per Pasqua alle mie amiche più care che puntualmente mi dicono cosa devo migliorare quindi si può proprio dire che è stata testata da un pubblico adulto!!! :P



INGREDIENTI

Per due pastiere di 22 cm di diametro

Per il grano:

- 150 g di grano eibly (si trova al supermercato)
- 450 ml di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- una noce di margarina
- la scorza di mezzo limone a pezzi grossi

In alternativa 300 g di grano precotto

Per la crema:

- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 400 g di ricotta di pecora
- 100 g di canditi
- 2 fiale di aroma fiori d'arancio
- 1 cucchiaio di cannella (a piacere)

Per la pasta frolla ([qui](#)):

- 250 g di margarina (a cubetti e lasciata mezz'ora in congelatore)
- 500 g di farina 00
- 4 uova (solo i tuorli)
- 200 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Prepariamo il grano: in una pentola mettere il grano con il latte, la scorza del mezzo limone e la noce di burro e lasciare cuocere con il coperchio per 10-12 minuti poi spegnere e far raffreddare, togliere la scorza del limone. In alternativa si può usare il grano precotto.



Prepariamo la crema: Montare gli albumi a neve. A parte montare i tuorli con lo zucchero e poi trasferirli in una capiente ciotola ed aggiungere la ricotta setacciata, il grano cotto, lo zucchero, la cannella (facoltativa), i canditi e l'aroma fiori d'arancio: mescolare tutto ed incorporare gli albumi a neve girando sempre nello stesso verso per non smontarli. Lasciare riposare la crema per una notte in frigo.



Prepariamo la pasta frolla (qui): Con il Bimby o con un qualsiasi robot da cucina: frullare a vel turbo per 20 sec lo zucchero con la scorza di limone poi aggiungere la farina setacciata, i 4 tuorli delle uova, la margarina ed il pizzico di sale e frullare a vel 5-6 per 10-20 sec finchè tutto diverrà sabbioso. A questo punto versare sopra un foglio di pellicola trasparente e lavorare il velocemente fino a renderlo liscio e compatto. Avvolgerlo nella stessa pellicola e lasciarlo riposare in frigo per un'oretta circa.



Prepariamo le due pastiere: Stendiamo metà della pasta frolla formando un cerchio su un foglio di carta forno e poi rigiriamolo sulla teglia imburata ed infarinata facendolo aderire con le dita e rifilando il bordo con un coltello (la restante frolla servirà a fare le strisce per guarnire la pastiera).



Versare metà della crema e guarnire con le strisce a creare dei rombi, abbassare i bordi sull'impasto. Lo stesso procedimento lo faremo per la seconda teglia.



Infornare in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti e poi lo abbassiamo a 150 °C e proseguiamo la cottura per un'ora circa, la pastiera sarà pronta quando la crema sarà cotta e la superficie dorata...buona Pasqua a tutti da nonna Virginia :)



La torta della nonna

La torta della nonna è un classico dal mondo delle torte: una base di pasta frolla che racchiude una crema pasticcera arricchita da pinoli. La ricetta l'ho presa da Paneangeli e modificata, quindi armatevi di pinoli e zucchero a velo...iniziamo!!!



INGREDIENTI

Per la crema pasticcera (vedi [giallozafferano](#)):

- 500 g di latte intero tiepido
- 6 tuorli
- 50 g di farina
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina ed aroma limone

Per la frolla:

- 300 g di farina
- 150 g di zucchero
- 1 uovo grande
- 150 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 1/2 bustina di lievito
- zucchero a velo
- 30 g di pinoli o mandorle

PROCEDIMENTO

Prepariamo la crema pasticcera: far bollire il latte, spegnere ed aggiungere la vanillina. A parte montare con una frusta i sei rossi con lo zucchero e lavorare a crema. Aggiungere la farina e mescolare poi versare gradatamente anche il latte tiepido e rimettere sul fuoco lasciando addensare a fuoco bassissimo. Completare con l'aroma limone e lasciare intiepidire.



Prepariamo la frolla: unire l'uovo e lo zucchero lavorare insieme, aggiungere il burro ammorbidito tagliato a dadini e schiacciare con la forchetta. Formare una fontana con la farina e mettere l'impasto al centro poi lavorare velocemente e formare una palla che ricopriremo con la velina e riporremo in frigo per 30 minuti. In alternativa usare un frullatore: inserire gli ingredienti e frullare per un minuto poi compattare l'impasto con le mani formando una palla.



Trascorso il tempo dividere la frolla in due parti di cui una un pò più grande, stenderle sopra un foglio di carta forno e mettere la base più grande in una teglia imburrata ed infarinata formando dei bordi che vanno un pò al di fuori della teglia. Per questo passaggio aiutiamoci con la carta forno che solleveremo con delicatezza solo dopo aver fatto aderire la frolla alla teglia.



Mettere la crema pasticcera e coprire con l'altra sfoglia più piccola di pasta frolla aiutandosi con la carta forno.



Bucare con una forchetta e rimboccare i bordi che fuoriescono, bagnare con un pò di acqua aggiungere i pinoli o le mandorle ed infine cuocere la torta della nonna in forno preriscaldato a 180° per 45-50 min.



Spolverare di zucchero a velo

Panettone alle nocciole

Arriva Natale ed il panettone alle nocciole è la prima proposta che vi faccio tra i dolci di questo periodo. L'ho realizzato grazie alla ricetta ed ai validissimi consigli di Ilaria del blog [Forno e fornelli](#). In questa ricetta ho usato il lievito di birra e la preparazione inizia il pomeriggio verso le 16 e termina il giorno successivo alla stessa ora, vi assicuro che la pazienza verrà ampiamente ripagata dal risultato ;)



INGREDIENTI

Per 1 panettone da 1 kg oppure due da 500 g

- 400 g di farina manitoba
- 120 g di farina 00
- 13 g di lievito di birra
- 210 ml di acqua
- 120 g di burro
- 150 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- la scorza di 1 arancia grande
- 10 g di miele
- 3 g di sale
- 100 g di granella di nocciole (oppure gocce di cioccolato)
- 1 stampo per panettone da 1 kg oppure 2 da 500 g
- 1 tarocco per lavorare l'impasto
- 2 ferri da maglia per ogni panettone

PROCEDIMENTO

Io l'ho preparato con il Bimby con i tempi di impasto ridotti e specificati tra parentesi ma si può fare

anche a mano in una ciotola grande oppure con l'impastatrice usando il gancio.

Prepariamo la BIGA alle ore 16:00

- 80 g di farina manitoba
- 13 g di lievito di birra
- 40 ml di acqua

Sciogliamo il lievito nell'acqua tiepida (Bimby 1 min 37 °C vel 3) poi aggiungiamo la farina ed impastiamo (Bimby 1 min Spiga), lasciamo lievitare la biga coperta da pellicola fino alle ore 21:00.

Prepariamo il PRIMO IMPASTO alle ore 21:00

- 90 g di biga
- 160 g di farina manitoba
- 100 g di farina 00
- 70 g di burro a T ambiente
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 170 ml di acqua tiepida

Setacciamo insieme le farine. Prendiamo 90 g di biga e li sciogliamo in acqua tiepida (Bimby 1 min 37 °C vel 3) poi aggiungiamo la farina a cucchiaiate fino a farla assorbire tutta, continuiamo aggiungendo un tuorlo per volta fino ad assorbimento, lo stesso facciamo con lo zucchero ed infine con il burro a cubetti: ne risulterà un composto molto appiccicoso, aiutatevi con un tarocco (Bimby vel Spiga per tutto il tempo, circa 4-5 minuti in totale, facendo attenzione che il boccale non si riscaldi troppo). Lavorare per circa 20 minuti.

Mettiamo l'impasto a lievitare in una ciotola coperta con pellicola ed avvolta in una coperta per tutta la notte, triplicherà di volume.



Prepariamo il SECONDO IMPASTO alle ore 9:00 del giorno dopo

- il primo impasto
- 160 g di farina manitoba
- 20 g di farina 00
- 20 g di burro
- 50 g di zucchero
- la scorza di 1 arancia grande
- 10 g di miele
- 2 tuorli d'uovo
- 3 g di sale

Frulliamo insieme lo zucchero con le scorzette dell'arancia (Bimby 30 sec vel turbo). Prendiamo il

primo impasto e con la stessa modalità di prima (ovvero sempre a cucchiainate aspettando che gli ingredienti vengano completamente assorbiti) aggiungiamo il miele e le farine e lavoriamo fino ad incordatura dell'impasto (Bimby vel Spiga) poi uniamo il sale ed a seguire lo zucchero all'arancia i tuorli, ed il burro fuso (Bimby vel Spiga per circa 4-5 minuti in totale). Lavorare per circa 15 minuti incorporando infine la granella di nocciole (Bimby vel spiga).



Mettiamo l'impasto su di una spianatoia ed iniziamo a fare le pieghe seguendo il tutorial in questo video [PIEGHE](#) : ne faremo 4 giri, poi lasciamo riposare l'impasto per un'ora sotto una ciotola e facciamo il secondo giro di 4 pieghe poi formiamo una palla e la mettiamo nello stampo. L'impasto deve occupare un terzo dello stampo perchè lieviterà molto.



Mettiamo gli stampi in forno insieme ad un pentolino contenente acqua bollente e lasciamo lievitare il panettone alle nocciole finchè l'impasto arriverà a due dita sotto il bordo, più o meno fino alle ore 15:00.



Tiriamo fuori dal forno sia il pentolino che il panettone e lo facciamo riposare mezz'ora poi gli

facciamo un taglio a croce sulla superficie, mettiamo al centro 20 g di burro a cubetti e cuociamo in forno statico a 190 °C, dopo 7 minuti apriamo lo sportello e facciamo uscire il vapore poi continuiamo la cottura per altri 30 minuti a 180 °C coprendo il panettone con della stagnola se si dovesse colorare troppo. Quando il panettone alle nocciole sarà cotto lo infilziamo alla base con 2 ferri da maglia e lo lasciamo raffreddare tutta la notte capovolto.



Finalmente il nostro panettone alle nocciole è pronto ;)

Pandoro facile senza sfogliatura

Il pandoro insieme al [panettone](#) è uno dei simboli delle feste di Natale, quest'anno con la mia pasta madre ho deciso di prepararlo io e mi sono messa alla ricerca di una ricetta che fosse facile e fattibile in casa: il risultato è stato una grande soddisfazione. Alto, soffice e profumato, fatto senza sfogliatura e mangiato con il gusto che si prova a creare qualcosa di speciale con le proprie mani :D



INGREDIENTI

Per un pandoro di 900 g circa

- 150 g di pasta madre
- 280 g di farina manitoba
- 60 g di acqua
- 260 g di zucchero
- 200 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 3 tuorli
- 2 uova intere
- aroma pandoro preparato in casa (oppure 1 fialletta di aroma vaniglia e la scorza grattugiata di 1 limone)
- 200 g di gocce di cioccolato (facoltative)

Aroma pandoro:

- 20 g di miele d'acacia
- 1 bacca di vaniglia
- la scorza di 1 limone grattugiata
- la scorza di 1 arancia grattugiata

- 4 g di Amaretto di Saronno o di Rum

PROCEDIMENTO

Per fare il pandoro sono necessarie due semplici accortezze:

- dovete rinfrescare il lievito madre con farina manitoba dal giorno prima ed almeno tre volte consecutive per portarlo in forza (io prima di rinfrescarlo gli ho fatto anche il bagnetto per purificarlo un pò ma questa fase potete anche saltarla).
- preparare l'aroma pandoro (se non usate la fialetta già pronta) il giorno prima perchè deve macerare 24 ore .

Prepariamo l'AROMA PANDORO il giorno prima

Con la punta del coltello incidiamo la bacca di vaniglia per la lunghezza e raschiamo i semi poi uniamo il liquore, la scorza grattugiata di arancia e limone, il miele e mescoliamo bene. Lasciamo macerare il tutto in un barattolo di vetro per 24 ore.

La bacca di vaniglia rimasta la possiamo mettere in un barattolo di vetro insieme allo zucchero per farne dello zucchero vanigliato ;).

Prepariamo il LIEVITINO (ore 10:00 circa)

- 150 g di pasta madre rinfrescata e già raddoppiata
- 50 g di farina manitoba
- 60 g di acqua leggermente intiepidita
- 20 g di zucchero
- 1 tuorlo

Sciogliere la pasta madre con l'acqua e lo zucchero (Bimby 30 sec Vel 3 37 °C) poi aggiungere la farina ed impastare (Bimby 1 min Vel 3) ed infine aggiungere l'uovo ed amalgamarlo all'impasto (Bimby 30 sec Vel 3): a questo punto lasciamo lievitare per **3 ore**.

Prepariamo l'IMPASTO (ore 13:00 circa)

- tutto il lievito
- 240 g di zucchero
- 230 g di farina manitoba
- 2 tuorli
- 2 uova intere
- aroma pandoro
- 200 g di burro morbido a temperatura ambiente
- 200 g di gocce di cioccolato (facoltative)

Prendiamo il lievito ad aggiungiamo a cucchiainate lo zucchero e poi le farine e lavoriamo l'impasto per farli assorbire (Bimby 2 minuti Vel Spiga). Aggiungiamo l'aroma pandoro, le 2 uova intere ed i 2 tuorli uno alla volta mentre lavoriamo l'impasto (Bimby 2 min Vel Spiga) facendo attenzione che non si riscaldi se usate il Bimby o la planetaria. Infine aggiungiamo il burro morbido a temperatura ambiente (Bimby 2 min Vel Spiga).

L'impasto resterà un pò appiccicoso e sarà pronto quando tirandone un lembo diventerà un velo senza perdere consistenza, trasferiamolo adesso in una ciotola e facciamolo riposare per **8-10 ore**.

Mettiamo il PANDORO NELLO STAMPO (ore 22:00 circa)

Trasferiamo l'impasto sopra un piano da lavoro magari imburrando un pò le mani e lavoriamolo aiutandoci con il tarocco, aggiungiamo le gocce di cioccolato se vogliamo arricchirlo e poi passiamo a fare 4 giri di pieghe (vedi il [video](#)). Dopo aver ben imburrato lo stampo versiamo l'impasto con la cupola rivolta verso il basso, lo copriamo con carta velina e dopo averlo avvolto

bene in una coperta lo lasciamo riposare tutta la notte in un luogo caldo, io l'ho messo in forno chiuso e spento dopo averlo riscaldato 1 minuto a 60 °C.



CUOCIAMO IL PANDORO (ore 9:00 circa)

La mattina dopo procediamo alla cottura: l'impasto avrà raggiunto la cima dello stampo e ne uscirà anche fuori.



Togliamo la carta velina e lo cuociamo in forno già caldo a 200 °C per 10 minuti poi abbassiamo a 180 °C e continuiamo per altri 35 minuti circa insieme ad un pentolino di acqua ed avendo cura di coprire il pandoro con carta stagnola se dovesse colorarsi troppo. facciamo la prova spaghetto per verificare la cottura all'interno.

Aspettiamo che il pandoro si raffreddi bene nello stampo, lo sformiamo e lo cospargiamo con abbondante zucchero a velo...buone feste!!!



Torta di compleanno

La torta di compleanno che ho preparato per la mia bimba che quest'anno ha compiuto 4 anni è stata pensata per i gusti dei più piccoli infatti ho fatto come base una [torta soffice allo yogurt](#) (usando il fruttolo), bagnata con succo di frutta e come farcitura panna ed una crema al cioccolato. Le decorazioni non potevano che essere coloratissimi confettini al cioccolato ;) Ecco la ricetta...



INGREDIENTI

Per la base:

- 500 g di farina
- 400 g di zucchero
- 6 uova
- 4 vasetti di fruttolo
- 240 ml di olio di semi di mais
- 1 bustina e mezzo di lievito per dolci

Per la crema al cioccolato:

- 500 g di latte intero
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- 8 cucchiaini colmi di cacao

- 500 ml di panna per dolci
- 1 succo di frutta all'ananas
- 1 confezione di confettini colorati al cioccolato
- 2 sac a poche per decorare

PROCEDIMENTO

Prepariamo la base: montare le uova con lo zucchero (Bimby 18 min, Vel 3 con farfalla), il composto risulterà molto spumoso. Aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti con delicatezza e mescolando sempre nello stesso senso in modo da non smontarle: lo yogurt, l'olio ed infine la farina setacciata ed il lievito (Bimby 1 minuto , Vel 3). Cuocere la torta soffice allo yogurt in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti poi lasciarla raffreddare.

Prepariamo la crema al cioccolato: in un pentolino portare a bollore il latte poi aggiungere lo zucchero, l'uovo e la farina sempre mescolando con la fiamma bassa in modo da non formare grumi finchè la crema sarà addensata (Bimby 8 min, Vel 4 , 80 °C) poi aggiungere il cacao, mescolare (Bimby 20 sec, Vel 4) e lasciarla raffreddare in una ciotola con la pellicola aderente alla crema.

Riempiamo i sac a poche uno con la panna montata e l'altro con la crema al cioccolato. Tagliamo la torta in due dischi.

Assembliamo la torta di compleanno: sistemiamo il primo disco di torta su di una base poi bagnamola con il succo di frutta e formiamo un primo strato con la crema al cioccolato.



Formiamo un secondo strato con la panna montata e sistemiamoci sopra il secondo disco di torta che bagneremo sempre con il succo di frutta.



Facciamo un'altro giro di crema al cioccolato e con la panna rimasta formiamo dei fiocchetti per decorarla in superficie e creiamo la copertura laterale. Distribuiamo i confettini al cioccolato su tutta la torta e lasciamola riposare in frigo per una notte.