



Dolci senza forno

Dolci senza forno

Dolci senza forno è una raccolta di dolci estivi da preparare con l'aiuto del solo frigorifero senza dover accendere il forno, un PDF da scaricare gratuitamente per avere sotto mano tante ricette sfiziose.

Troverete le cheesecake, le torte estive per eccellenza, le granite, i sorbetti ed il salame di cioccolato sia nella versione classica che al cocco e cioccolato...buon dessert da nonna Virginia!!!

- Cheesecake al tiramisù
- Cheesecake kinder cereali e nutella
- Cheesecake alle ciliegie
- Granita al cocco
- Sorbetto alla pesca
- Gelato al pistacchio
- Gelato alla nocciola
- Gelati cocco e gocce di cioccolato
- Cestini al cioccolato ripieni
- Panna cotta all'arancia
- Rotolo cocco cioccolato
- Salame di cioccolato
- Churros spagnoli

Cheesecake al tiramisù

Tra le torte fredde senza forno la cheesecake al tiramisù è una di quelle che piace di più, una base di biscotti sormontata da una fresca crema al caffè con scaglie di cioccolato. E' una variante del classico dolce con i savoiardi da preparare in anticipo e servire freddo a fettine, vi conquisterà per la semplicità di realizzazione e la sua consistenza delicata che si scioglie in bocca.



INGREDIENTI

- 200 g di biscotti frollini
- 80 g di burro
- 250 g di panna fresca
- 250 g di mascarpone
- 80 mlcaffè
- 30 g zucchero
- 5 g di colla di pesce
- liquore mandarinetto
- 50 g di scaglie di cioccolato
- cacao amaro per decorare

PROCEDIMENTO

Prepariamo la base: frullare i biscotti finemente (per chi usa il Bimby 15 sec vel turbo) poi aggiungere il burro fuso e mescolare bene.

Versare la base in una teglia rotonda meglio se con cerniera e foderata di carta forno, compattare bene con un cucchiaio poi mettere in frigorifero per 30 minuti.



Prepariamo la crema al caffè: mettere 4 g di gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda per 15 minuti, nel frattempo scaldare in un pentolino 10 ml di panna e trascorso il tempo sciogliervi la gelatina strizzata.

Montare a neve ferma la panna (per chi usa il Bimby 3 min Vel 3 con farfalla).

In una ciotola schiacciare il mascarpone con lo zucchero (per chi usa il Bimby 10 sec vel 4) poi aggiungere la panna con la gelatina, il caffè ed il liquore e mescolare (per chi usa il Bimby 10 sec Vel 4).

Per ultimi incorporare anche la panna montata mescolando dal basso verso l'alto e le scaglie di cioccolato.

Versare la crema al caffè sulla base di biscotto e rimettere in frigorifero per almeno 6-8 ore.

Con l'aiuto di un coltello staccare la torta dalle pareti del cerchio apribile e poi toglierlo.

Guarnire la cheesecake al tiramisù con il cacao in polvere e servire fredda...buon dessert!!!

Cheesecake kinder cereali

La cheesecake kinder cereali è una torta fredda con una base di cioccolato al latte e riso soffiato ed una crema al cioccolato bianco guarnita con nutella, una variante della classica cheesecake senza la colla di pesce. Un dolce dal sapore di cioccolato che non richiede l'uso del forno ma solo del frigorifero.



INGREDIENTI

Per la base

- 150 g di cioccolato al latte
- 30 g di riso soffiato

Per la crema

- 175 g di mascarpone
- 175 ml di panna
- 100 g di cioccolato bianco
- 10 g di riso soffiato

PROCEDIMENTO

Per preparare la base fondere a bagnomaria il cioccolato al latte ed unire il riso soffiato mescolando bene.

Versare il cioccolato in una teglia rotonda meglio se con cerniera e foderata di carta forno, compattare bene con un cucchiaio poi mettere in frigorifero per 30 minuti.



Montare a neve ferma la panna (per chi usa il Bimby 3 min Vel 3 con farfalla).

Fondere a bagnomaria il cioccolato bianco ed unire 10 g di riso soffiato.

In una ciotola schiacciare il mascarpone (per chi usa il Bimby 10 sec vel 4) ed incorporare il cioccolato bianco e per ultima la panna mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza.

Versare la crema sulla base di cioccolato al latte e lasciare riposare in frigorifero per 6-8 ore.

Con l'aiuto di un coltello staccare la torta dalle pareti del cerchio apribile e poi toglierlo.

Guarnire la cheesecake kinder cereali con nutella e servire fredda da frigorifero...buon dessert!!!

Cheesecake alle ciliegie

La cheesecake alle ciliegie è una ricetta che non prevede l'uso del forno. E' un dolce colorato a base di biscotti e mandorle ricoperta da una fresca crema al formaggio e ciliegie. Ideale da preparare in estate quando questo frutto è di stagione ma si può fare anche fuori stagione con le ciliegie sciroppate.



INGREDIENTI

- 200 g di biscotti secchi
- 50 g di mandorle
- 100 g di burro
- 300 g di philadelphia
- 150 ml di panna
- 20 g di zucchero a velo
- 5 g di colla di gelatina in fogli
- 200 g di ciliegie fresche (o sciroppate)

PROCEDIMENTO

Prepariamo la base: frullare i biscotti con le mandorle (per chi usa il Bimby 15 sec vel turbo) poi aggiungere il burro fuso e mescolare bene.

Versare la base in una teglia rotonda meglio se con cerniera e foderata di carta forno, compattare bene con un cucchiaino poi mettere in frigorifero per 30 minuti.

Prepariamo la crema bianca: mettere 4 g di gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda per 15 minuti, nel frattempo scaldare in un pentolino 10 ml di panna e trascorso il tempo sciogliervi la gelatina strizzata.

Montare a neve ferma 130 ml di panna (per chi usa il Bimby 1 minuto e 1/2 Vel 3 con farfalla).

In una ciotola schiacciare il philadelphia con lo zucchero a velo (per chi usa il Bimby 10 sec vel 4) poi aggiungere la panna con la gelatina, mescolare (per chi usa il Bimby 10 sec Vel 4) ed infine incorporare anche la panna montata mescolando dal basso verso l'alto.

Lasciare da parte 140 g di crema al formaggio ed il restante versarlo sulla base di biscotto, rimettere in frigorifero.



Prepariamo la crema alle ciliegie: mettere 1 g di gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda per 15 minuti, nel frattempo scaldare in un pentolino 10 ml di panna e mettervi la gelatina strizzata.

Snocciolare le ciliegie e frullarle grossolanamente (per chi usa il Bimby 5 sec vel 4) poi aggiungere la panna con la gelatina ed i 120 g di crema al formaggio e mescolare con delicatezza infine versare sulla base bianca e rimettere in frigorifero per almeno 6-8 ore.



La cheesecake alle ciliegie è pronta...buon dessert!!!

Granita al cocco

La granita al cocco è una fresca ricetta fatta pochi ingredienti ovvero cocco fresco, zucchero e latte senza l'aggiunta di sciroppi e con il solo uso del congelatore. Il suo sapore esotico vi conquisterà ed inoltre nell'articolo troverete qualche utile consiglio per scegliere bene un cocco fresco, riuscire a ricavarne il latte e romperlo.



INGREDIENTI

- 250 g di cocco fresco
- 50 g di farina di cocco
- 500 ml di acqua
- 100 ml di latte
- 50 ml di latte di cocco
- 50 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Per ***scegliere un cocco fresco*** è bene scuoterlo per cercare di sentire se è pieno di latte dato che il cocco più buono è quello più pieno. Una volta scelto si può ottenere il latte perforando con un cavatappi uno dei tre occhi che si trovano sulla sommità: uno dei tre è morbido, bucarlo ed inserire il cavatappi come fosse una bottiglia da aprire poi raccogliere il latte di cocco in un bicchiere.

Per ***rompere il cocco*** poggiarlo su una superficie dura, inserire un cacciavite negli altri due occhi e battere con un martello, battere anche al polo opposto finchè si formerà una crepa. Continuare a battere sulla crepa chè è il primo punto di rottura in modo da spaccarlo.

Prepariamo la granita: Cuocere per 10 minuti l'acqua e lo zucchero per preparare lo sciroppo (per chi usa il Bimby 8 min 100 °C Vel 1) poi aggiungere il latte intero, il latte di cocco e lasciarlo intiepidire.

Pulire la polpa fresca del cocco dalla parte marrone e frullarla insieme alla farina di cocco.

Aggiungere le farine allo sciroppo e lasciare raffreddare poi mettere in una ciotola coperta in congelatore mescolando ogni 30 minuti per 5-6 volte.

La granita al cocco è pronta, prima di servirla lasciarla fuori dal congelatore 5 minuti e se necessario mantecarla qualche secondo con un frullatore...buon dessert!!!

Sorbetto alla pesca

Il sorbetto alla pesca è una ricetta facile da preparare, un dessert fresco di sicuro effetto con il gusto tutto estivo di questo succoso e profumato frutto. Si tiene in congelatore pronto da mangiare in queste calde giornate.



INGREDIENTI

- 500 g di pesche sbucciate e senza nocciolo
- 180 g di zucchero
- 200 ml di acqua
- il succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO

Mettiamo una ciotola di metallo in congelatore.

In un pentolino versiamo l'acqua ed aggiungiamo lo zucchero, scaldiamo sul fuoco a fiamma bassa per sciogliere bene lo zucchero girando spesso poi lo facciamo raffreddare (per chi usa il Bimby 5 min 100 °C Vel 1)

Frulliamo le pesche, uniamo il succo di mezzo limone ed aggiungiamo lo sciroppo di acqua e zucchero (per chi usa il Bimby aggiungere gli ingredienti e frullare 2 min Vel da 6 a turbo)

Versiamo il tutto nella ciotola di metallo e mettiamola in congelatore coperta con alluminio o con un coperchio.

Ogni 30 minuti prendiamo il composto e mescoliamo benissimo il tutto, quindi riponiamo in freezer: lo ripetiamo per 5/6 volte.

Teniamo in freezer tutta la notte. Prima di servire teniamo il sorbetto alla pesca qualche minuto a temperatura ambiente...buon dessert!!!

Un grazie a Nunzia del blog [Miele di lavanda](#) per la ricetta condivisa con il gruppo dei blogger Giallo Zafferano.

Gelato al pistacchio

Il gelato al pistacchio senza gelatiera e senza uova è una ricetta semplice da realizzare che prevede pochi ingredienti, il pistacchio avrà un colore tra il nocciola ed il verde molto naturale ed un sapore straordinario. Il gelato viene semplicemente lasciato in congelatore e mescolato di tanto in tanto ed il risultato non fa rimpiangere per niente la gelatiera.



INGREDIENTI

- 100 g di pistacchi senza sale
- 95 g di zucchero
- 350 ml di latte intero
- 80 ml di panna
- farina di carrube (è un addensante, anche senza il gelato riesce bene)

PROCEDIMENTO

Frullare i pistacchi con lo zucchero per ottenere una pasta di pistacchio (per chi usa il Bimby 30 sec vel Turbo).

Aggiungere il latte, la panna, mezzo cucchiaino di farina di carrube (facoltativo) e mescolare bene con il frullatore per amalgamare gli ingredienti (per chi usa il Bimby 10 sec vel Turbo).

Mettere il gelato al pistacchio in un contenitore meglio se in metallo o vetro, coprirlo e conservarlo in congelatore.

Mescoliamo con un cucchiaino per 5-6 volte ogni 30 minuti per rompere i cristalli di ghiaccio e renderlo morbido.

Prima di servire il gelato al pistacchio mantecarlo con un frullatore se dovesse essere troppo duro...buon fresco dessert a tutti!!!

Gelato alla nocciola

Il gelato alla nocciola è una vera bontà quindi perchè non farlo in casa con ingredienti scelti? In questa ricetta non ho usato la gelatiera e non l'ho mai comprata perchè il gelato viene bene, basta avere l'accortezza di mescolare ogni tanto quando è nel congelatore.



INGREDIENTI

- 250 g di latte fresco intero
- 250 g di panna fresca
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli

- pasta per gelati alla nocciola (si trova nei supermercati)
- 1 pizzico di sale
- farina di carrube (è un addensante, anche senza il gelato riesce bene)

PROCEDIMENTO

Mettiamo in un pentolino il latte con la panna e le uova e mescoliamo a fiamma dolce, aggiungiamo a pioggia sempre mescolando lo zucchero, un pizzico di sale ed un cucchiaino di farina di carrube (serve per addensare il gelato ma se non la trovate il gelato riesce bene anche senza).

Misceliamo con un mixer ad immersione per amalgamare bene gli ingredienti e poi portiamo al bollore e spegniamo. Lasciamo intiepidire ed aggiungiamo con un cucchiaino la pasta di nocciole nella quantità desiderata per ottenere un sapore che sia nei nostri gusti.

Bimby: versare gli ingredienti nel boccale e cuocere 6 min 80 °C Vel 3.

Mettiamo la miscela in un contenitore e nel congelatore avendo cura di mescolare ogni ora per 5-6 volte in modo da rendere morbido il nostro gelato alla nocciola.

Versare in coppette e guarnire con granella di nocciole...buon appetito!!!

Gelati cocco e cioccolato

I gelati cocco e cioccolato sono dei frollini che racchiudono un gelato al cocco e panna semplicissimi da realizzare e golosi da presentare. Poca fatica per un fresco dessert da tenere come scorta in congelatore e che fa fare bella figura nella sua semplicità :D



Oggi cucina nonna Virginia

INGREDIENTI

- 40 frollini
- 250 ml di panna da montare
- 30 g di zucchero
- 80 g di farina di cocco
- gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO

Montare a neve ferma la panna (per chi usa il Bimby 4 min Vel 4 con farfalla) poi incorporare lo zucchero e la farina di cocco con delicatezza (per chi usa il Bimby 10 sec Vel 2 con farfalla).

Con l'aiuto del sac a poche mettere la panna al cocco sulla metà dei biscotti, aggiungere le gocce di cioccolato in quantità a piacere e richiudere senza spingere troppo con l'altra metà dei biscotti.



Sistemare i gelati cocco e gocce di cioccolato sopra un vassoio e mettere in congelatore per almeno 2 ore, dopo io li ho messi in un sacchetto per alimenti per occupare meno spazio.

Servire i gelati cocco e gocce di cioccolato appena tolti dal congelatore...buon dessert!!!

Cestini di cioccolato ripieni

I cestini di cioccolato ripieni sono dei golosi dolcetti fatti con una piccola ciotolina in cioccolato ([clicca qui](#)) che viene riempita con della crema pasticcera al limone ([clicca qui](#)) e guarniti con granella di nocciole ed una mora. Semplici da realizzare sono sempre molto graditi sia freschi che congelati.



INGREDIENTI

- 8 cestini di cioccolato ([clicca qui](#))
- 250 g di crema pasticcera al limone ([clicca qui](#))
- granella di nocciole
- 8 more (o fragole)

PROCEDIMENTO

Preparare i cestini di cioccolato seguendo la ricetta che trovate quì poi riempirli con la crema pasticcera, guarnirli con granella di nocciole e mettere una mora al centro.

I cestini di cioccolato ripieni si preparano in anticipo e si conservano in frigorifero...buon dessert!!!

Panna cotta all'arancia

La panna cotta all'arancia è il dolce che proponiamo per San Valentino accompagnato da una salsa al cioccolato e guarnito da decorazioni sempre in cioccolato...ricetta raffinata e "dolce" conclusione di una romantica cenetta a due ;)



INGREDIENTI

Per la panna cotta

- 500 ml di panna fresca

- 100 g di zucchero
- 10 g di gelatina (colla di pesce)
- aroma arancia
- formine a fiore
- qualche ricciolo di scorza di arancia

Per la salsa al cioccolato

- 50 g di cioccolato fondente
- 30 g di latte
- 10 g di burro

Per le decorazioni al cioccolato vi rimando al post cliccando [qui](#) .

PROCEDIMENTO

Prepariamo la panna cotta: in una ciotola con acqua fredda mettere in ammollo i fogli di gelatina (io ci metto anche 3-4 cubetti di ghiaccio). Nel frattempo scaldare la panna e lo zucchero fino quasi al bollore poi toglierla dal fuoco (Bimby 3 min 80 °C vel 4), mettere qualche goccia di aroma arancia ed i fogli di gelatina strizzati per bene. Girare fino a farli sciogliere (Bimby 30 sec vel 3 Antiorario).



Versare la panna cotta negli stampini e lasciarla riposare in frigo almeno 3-4 ore per farla solidificare. In questo caso ho usato stampini a fiore in silicone poggiati sopra un vassoio per spostarli senza deformarli.



Prepariamo la salsina: In un pentolino, mescolando sempre, sciogliamo a fuoco dolce il cioccolato con il latte ed il burro fino a che la salsina si sarà addensata (Bimby 4 min 50 °C vel 4) poi farla un pò raffreddare.



Prepariamo le decorazioni in cioccolato seguendo la ricetta che trovate [qui](#) .



A questo punto **componiamo il piatto:** al centro di un piatto mettiamo la panna cotta tolta con delicatezza dalla formina, da un lato versiamo la salsina tiepida e lasciamo cadere riccioli di scorzetta d'arancia fatti con il rigalimoni, poggiamo i nostri cioccolatini e...buon dessert!!!

Rotolo cocco cioccolato

Il rotolo cocco cioccolato è un salame con un cuore di cocco racchiuso din uno strato di cioccolato e biscotti. La ricetta per questo 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!!!



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 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.



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...buon appetito!

Churros spagnoli

I churros sono dolci spagnoli fritti a base di farina, zucchero e uova che si accompagnano ad una cioccolata calda densa in cui vengono inzuppati, nella mia versione una [salsa al cioccolato](#). Sono particolarmente buoni e se si va in Spagna bisogna assolutamente mangiarli ma nel frattempo vi lascio la mia ricetta ;)



INGREDIENTI

- 150 g di farina 00
 - 200 g di acqua
 - 15 g di zucchero semolato
 - 1 pizzico di sale
 - 20 g di burro
-
- zucchero semolato per decorarli
 - sac a poche
 - olio per frittura
 - [salsa al cioccolato](#)

PROCEDIMENTO

In un pentolino scaldare l'acqua, il burro e lo zucchero poi aggiungere tutta in un colpo la farina ed un pizzico di sale e mescolare fino a formare una palla che si staccherà dal pentolino.

Lasciare raffreddare l'impasto qualche minuto poi metterlo nel sac a poche e tagliare dei bastoncini che friggeremo nell'olio caldo.



Passare i churros nello zucchero semolato e servirli con una salsa al cioccolato o una cioccolata calda...buon dolcino!!!