Una raccolta di golose torte offerta dal blog Zenzero e Limone

http://blog.giallozafferano.it/paola67/

CROSTATA TIRAMISU'

INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

•300 g di farina 00
•80 g di burro freddo a pezzetti
•100 g di zucchero
•1 uovo + 1 tuorlo
•1 cucchiaio da tè di lievito in polvere per dolci
•1 cucchiaio di Marsala

Per il ripieno:

•pavesini
•nutella
•1 caffè leggermente zuccherato
•250 g di mascarpone
•2 tuorli
•100 g di zucchero
•150 g di panna fresca
•cacao amaro per spolverizzare

Preparare una normale pasta frolla impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formare una palla. Avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 15 minuti.

Prima di cominciare ricordatevi di mettere in frigorifero per almeno mezz'ora il contenitore in vetro in cui si monterà la panna e le fruste elettriche ….se avete poco tempo potete metterli in freezer per un quarto d'ora.

Dopo aver fatto riposare in frigorifero la pasta frolla, stenderla con il mattarello e poi adagiarla in una teglia imburrata ed infarinata (28 cm Ø). Rifilare i bordi con un coltello tenendoli un po' alti.

Bucherellare il fondo della pasta frolla con i rebbi di una forchetta, coprirlo con carta da forno e versarvi sopra dei fagioli secchi per poter procedere alla cottura in bianco, cioè alla cottura della sola base visto che il ripieno non va messo in forno.

Cuocere la base di pasta frolla in forno già caldo a 170° per 20 minuti.

Appena tolta dal forno, spalmare la base ancora calda con della nutella.

A questo punto far raffreddare completamente.

Nel frattempo preparare un caffè e zuccherarlo leggermente, poi lasciarlo intiepidire.

Inzuppare molto velocemente i pavesini nel caffè ormai tiepido.

Ricoprire completamente, con i biscotti inzuppati, la base di nutella.

Preparare la CREMA mescolando i tuorli con lo zucchero.

Aggiungere il mascarpone ed amalgamarlo bene.

Infine montare la panna ed incorporarla, a cucchiaiate, alla crema di mascarpone con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

Spolverizzare con del cacao amaro.

Mettere la crostata tiramisu in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirla.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/crostata-tiramisu/

TORTA ALLO YOGURT FARCITA

INGREDIENTI

Per la torta:

•3 uova

•200 g di zucchero

•1 vasetto di yogurt bianco

•210 g di farina 00

•scorza di 1 limone non trattato

•70 ml di olio di semi di mais

•1 bustina di lievito in polvere per dolci

•1 pizzico di sale

Per la farcitura:

•200 g di philadelphia

• 2 cucchiai di yogurt bianco

•200 ml di panna fresca

•40 g di zucchero semolato

•20 g di zucchero a velo

In una ciotola mettere le uova con lo zucchero.

Con le fruste elettriche montarli bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere lo yogurt, l'olio e la scorza di limone.

Mescolare, quindi unire, a poco a poco, la farina setacciata con il sale ed il lievito.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti cercando di non formare dei grumi.

Versare l'impasto in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata (io ne ho usata una del diametro di 26 cm).

Infornare la torta allo yogurt a 160° per 30 minuti circa: fare la prova stecchino per verificarne la cottura.

Mentre la torta allo yogurt cuoce nel forno, preparare la farcitura.

In una ciotola montare con le fruste elettriche la panna fresca insieme allo zucchero semolato.

In un'altra ciotola mettere il formaggio cremoso con lo yogurt e lo zucchero a velo.

Mescolarli fino a renderli spumosi, quindi unire delicatamente la panna montata.

Amalgamare il tutto con movimenti dal basso verso l'alto, poi mettere in frigorifero e far raffreddare bene.

Quando la torta allo yogurt è cotta, sfornarla e lasciarla raffreddare completamente prima di sformarla.

Una volta fredda tagliarla a metà usando un coltello a lama molto lunga.

Spalmare su una metà la crema stendendola uniformemente con una spatola.

A questo punto richiudere la torta con l'altra metà e spolverizzarla con zucchero a velo.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torta-allo-yogurt-farcita/

ROTOLO ALLA NUTELLA

INGREDIENTI

Per la pasta biscotto:

•140 g di zucchero
•100 g di farina
•5 uova
•10 g di miele
•1 bustina di vanillina
•1 pizzico di sale

Per il ripieno e la decorazione:

•300 g di nutella
•zucchero a velo qb

Dividere gli albumi dai tuorli.

Nella ciotola dei tuorli aggiungere il miele, la vaniglia e 90 g di zucchero.

Mescolare molto bene con le fruste elettriche fino a quando il composto sarà diventato chiaro e spumoso.

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e il restante zucchero. Non vanno montati a neve ferma, ma vanno lasciati un po' cremosi per evitare che si formino grumi quando si uniscono ai tuorli.

Unire, quindi, gli albumi montati al composto di tuorli mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per incamerare aria.

Quando sono ben mescolati aggiungere la farina setacciata poca per volta e incorporarla delicatamente per non smontare il tutto.

Ricoprire la placca del forno (30 cm x 40 cm) con un foglio di carta da forno e spalmare sopra il composto ad uno spessore di circa 1 cm.

Infornare a 220° per 6 minuti in forno statico. La pasta biscotto non deve colorire troppo.

Quando la si tira fuori dal forno toglierla immediatamente dalla teglia calda e appoggiarla con la carta da forno su un piano freddo.

Cospargerla con un po' di zucchero semolato affinché non si appiccichi alla pellicola.

Coprire, quindi, la pasta biscotto con della pellicola sigillando bene anche i bordi in modo che il vapore rimanga all'interno e dia alla pasta l'elasticità giusta per poterla arrotolare.

Quando la pasta biscotto è fredda togliere la pellicola ed eliminare l'eccesso di zucchero con un pennellino. Cercare di staccare la pasta dalla carta da forno a cui si sarà sicuramente un po' appiccicata.

Spalmarvi, quindi, sopra la nutella (prima leggermente scaldata nel microonde per renderla più fluida) lasciando un bordo di qualche centimetro tutto intorno per non far uscire la crema quando si arrotolerà la pasta.

Arrotolare la pasta biscotto farcita dal lato più corto.

Mettere il rotolo alla nutella in frigorifero avvolto in un foglio di stagnola per un'oretta. Questo consentirà di tagliarlo con maggiore facilità ottenendo, così, delle fette perfette.

Trascorso questo tempo, togliere il rotolo alla nutella dal frigorifero,spolverizzarlo con dello zucchero a velo e tagliarlo a fette.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/rotolo-alla-nutella-ricetta-ultra-golosa/

TORTA DOLCE DI ZUCCHINE

INGREDIENTI

•250 g di farina 00
•100 g di farina di mandorle
•300 g di zucchine
•1 bustina di lievito
•180 ml di olio di semi di mais
•3 uova
•250 g di zucchero
•1 bustina di vanillina
•zucchero a velo qb

Lavare le zucchine, asciugarle e grattugiarle con una grattugia a fori grossi o con un mixer. Metterle in un canovaccio pulito e strizzarle bene in modo che perdano tutta l'acqua in eccesso.

Preparare la farina 00, la farina di mandorle (se non ce l'avete basta tritare finemente delle mandorle spellate), la vanillina ed il lievito.

Mettere in una ciotola lo zucchero e le uova intere.

Con le fruste elettriche sbattere bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere le farine precedentemente preparate e setacciarle insieme poco per volta mescolando per amalgamarle bene.

Aggiungere l'olio e mescolare benissimo di nuovo.

Infine unire le zucchine.

Mescolare finché tutte le zucchine saranno perfettamente amalgamate agli altri ingredienti.

Versare il composto in una tortiera rivestita con carta da forno (io ne ho utilizzata una in silicone).

Infornare la torta dolce di zucchine a 180° per 60 minuti in forno statico. A fine cottura fare la prova stecchino per verificare che sia effettivamente cotta. Se dovesse scurirsi troppo, in cottura, coprirla con un foglio di stagnola dopo i primi 40 minuti (questo a me non è successo e i 60 minuti mi sono serviti tutti).

Lasciar raffreddare la torta dolce di zucchine prima di sformarla e spolverizzarla con dello zucchero a velo a piacere.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torta-dolce-di-zucchine/

TORTA NOCCIOLE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

•200 g di farina 00
•150 g di zucchero
•2 uova
•100 g di burro morbido
•150 g di nocciole
•150 g di cioccolato fondente
•½ bustina di lievito per dolci

Tritare finemente le nocciole in un mixer, riducendole in polvere.

Ridurre il cioccolato in scaglie servendosi di un grosso coltello.

Con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unire il burro morbido e le nocciole tritate.

Mescolare, quindi unire anche il cioccolato in scaglie.

Mescolare di nuovo e cominciare ad aggiungere a pioggia la farina setacciata con il lievito.

Amalgamare accuratamente tutti gli ingredienti, poi versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato.

Cuocere in forno statico a 170° per 40 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornare e lasciar raffreddare.

Potete decorare la torta alle nocciole e cioccolato a piacere con riccioli di cioccolato e nocciole intere. Io ho utilizzato uno stampo in silicone già decorato, quindi non ho aggiunto altro!

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torta-alle-nocciole-e-cioccolato/

TRECCIA ALLA NUTELLA

INGREDIENTI

•500 g di farina manitoba
•180 ml di latte
•2 uova
•50 g di burro morbido
•70 g di zucchero
•30 g di lievito di birra
•1 cucchiaino di sale
•nutella

Per decorare:

•poco latte

•granella di zucchero

Sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Impastare tutti gli ingredienti (io ho usato il Bimby vel. spiga, ma si può fare tranquillamente anche a mano).

Bisogna ottenere un impasto morbido e non appiccicoso. Nel caso in cui risultasse. invece, un po' appiccicoso aggiungere ancora poca farina.

Far lievitare l'impasto per un'ora in un luogo tiepido al riparo da correnti d'aria (io l'ho messo nel forno chiuso e spento precedentemente portato ad una temperatura di 40°).

Trascorso il tempo della lievitazione, mettere l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e dividerlo in 3 parti uguali, quindi formare 3 cilindri.

Appiattire i 3 cilindri col mattarello.

Spalmare le 3 strisce, così ottenute, con abbondante nutella!

Riavvolgere ogni striscia, tornando ad avere un cilindro.

A questo punto unire le estremità dei 3 cilindri e cominciare ad intrecciarli.

Formare una bella treccia.

Mettere la treccia in uno stampo a ciambella coperto con carta forno, spennellarla con un po' di latte e spargervi sopra della granella di zucchero. Lasciarla lievitare per un'altra ora. Questo passaggio io l'ho saltato perché mentre farcivo le strisce di pasta ho finito la nutella….ho quindi dovuto aspettare che mio marito tornasse a casa con un vaso nuovo e così le mie strisce hanno lievitato prima….infatti guardate com'era già la mia treccia quando l'ho messa nello stampo:

Infornare la treccia alla nutella a 180° per 30 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare prima di sformare.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/treccia-alla-nutella-ricetta-stra-golosa/

TORTA ABBRACCIO

INGREDIENTI

•6 albumi
•200 g di zucchero
•150 g di farina 00
•50 g di farina di cocco
•100 g di burro fuso
•1 bustina di lievito per dolci
•1 bustina di vanillina
•1 pizzico di sale
•1 cucchiaio di cacao amaro

In una ciotola, con le fruste elettriche, montare gli albumi a neve ferma insieme ad un pizzico di sale.

In un'altra ciotola, montare il burro fuso con lo zucchero.

Unire la farina di cocco.

Mescolare e poi aggiungere lentamente la farina setacciata con il lievito e la vanillina.

Infine incorporare gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati, dividere il composto in due parti uguali. Tenerne una bianca e aggiungere un cucchiaio di cacao amaro all'altra.

Amalgamare bene il cacao.

Imburrare ed infarinare uno stampo a ciambella.

Versare il composto bianco in una metà e il composto marrone nella restante metà, creando appunto un "abbraccio".

Cuocere la torta in forno già caldo a 180° per 30 minuti.

Sfornarla e lasciarla raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

Una volta messa sul piatto da portata, la si può spolverizzare con dello zucchero a velo. Io non l'ho fatto perché mi dispiaceva coprire l'effetto dei due colori!!!

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torta-abbraccio-ricetta-con-soli-albumi/

CROSTATA AGLI AMARETTI

INGREDIENTI

Per la base:

•150 g di farina 00
•50 g di fecola
•100 g di zucchero
•50 g di burro
•2 tuorli
•½ bustina di lievito in polvere per dolci
•3 cucchiai di latte

Per la farcitura:

•marmellata (io l'ho usata di albicocca)
•amaretti (circa 150 g)
•1 tazzina di caffè leggermente zuccherato

Per la copertura:

•2 albumi
•1 pizzico di sale
•50 g di zucchero finissimo

Per preparare la base è sufficiente impastare tutti gli ingredienti. Io ho utilizzato il Bimby per comodità, ma va benissimo qualsiasi altra impastatrice, così come lo si può fare tranquillamente a mano.

Con la frolla che si ottiene, foderare una tortiera (26 cm di diametro) rivestita con carta da forno.

Spalmare il fondo con un leggero strato di marmellata.

Adagiarvi sopra gli amaretti appena intrisi con un po' di caffè.

A questo punto bisogna preparare la copertura.

Montare a neve ben ferma i due albumi con un pizzico di sale. Poi unirvi lo zucchero e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per evitare che gli albumi smontino troppo.

Spalmare sopra agli amaretti.

Cuocere la crostata agli amaretti in forno già caldo a 150° per 40 minuti. Poiché dopo questo tempo la base mi risultava ancora troppo morbida io ho proseguito la cottura per altri 10 minuti a 160° solo con la serpentina inferiore del forno. Insomma….con questa torta dovete regolarvi un po' col vostro forno e verificarne l'effettiva cottura.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/crostata-agli-amaretti/

TORTA CREMONA

INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

•100 g di maizena
•100 g di zucchero
•2 tuorli
•150 g di farina 00
•110 g di burro
•1 bustina di vanillina

Per il ripeno:

•200 g di maizena
•130 g di zucchero
•30 g di mandorle pelate
•2 uova
•80 g di burro
•½ bustina di lievito in polvere per dolci

Per la copertura:

•200 g di marmellata di arance
•zucchero a velo qb

Per preparare la pasta frolla: mettere tutti gli ingredienti in una ciotola o in un mixer.

Impastarli con cura fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

Farlo riposare mentre si procede con la ricetta.

Preparare il ripieno:

Mettere in una ciotola la maizena ed il burro a temperatura ambiente.

Impastarli con le mani.

Con le fruste elettriche sbattere le uova con lo zucchero.

Frullare le mandorle.

Aggiungere la farina+burro al composto di uova+zucchero.

Unire anche le mandorle tritate.

Mescolare bene tutti gli ingredienti ed, infine, unire il lievito.

Amalgamare. Si dovrà ottenere un composto cremoso.

Riprendere la pasta frolla e stenderla con il mattarello sulla spianatoia sopra ad un foglio di carta da forno. Cercare di formare un cerchio di 30 cm di diametro.

Mettere la frolla in una teglia di 24/26 cm e spalmarvi sopra 100 g di marmellata.

Ricoprire con l'impasto cremoso.

Spolverizzare con lo zucchero a velo ed infornare la torta Cremona a 180° per 60 minuti.

Nel frattempo riempire una siringa con la rimanente marmellata.

Trascorsi i 60 minuti di cottura estrarre la torta Cremona dal forno, spolverizzarla con abbondante zucchero a velo e tracciare dei rombi di marmellata con la siringa.

Infornare per altri 5 minuti.

Sfornare la torta Cremona e lasciarla raffreddare prima di sformarla e metterla sul piatto da portata.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torta-cremona/

INDICE DELLE RICETTE PRESENTI NEL PDF

pag 2: CROSTATA TIRAMISU'

pag 4: TORTA ALLO YOGURT FARCITA

pag 6: ROTOLO ALLA NUTELLA

pag 8: TORTA DOLCE DI ZUCCHINE

pag 10:TORTA NOCCIOLE E CIOCCOLATO

pag 12: TRECCIA ALLA NUTELLA

pag 14: TORTA ABBRACCIO

pag 16:CROSTATA AGLI AMARETTI

pag 18:TORTA CREMONA

Vi ricordo che nel blog potrete trovare le fotografie di tutti i passaggi relativi alla preparazione delle varie ricette.

Ricettario in PDF a cura di Zenzero e Limone

Ogni riproduzione, anche parziale, dei contenuti è assolutamente vietata

Questo ricettario è scaricabile gratuitamente a questo indirizzo

http://blog.giallozafferano.it/paola67/