

## DESSERT PER CAPODANNO

### *Peccato di Gola*

**Tanti dessert per capodanno facili, veloci ed economici da servire prima o durante il brindisi che accoglie il primo dell'anno nuovo.**

**Scaricate pure il pdf gratuitamente.**

**Testi e foto sono opere di Giovanni Castaldi,  
ne vieto qualsiasi riproduzione parziale o completa senza mio consenso e link al sito.**

## PIROTTINI DI CIOCCOLATO BIANCO

### **Ingredienti:**

*cioccolato bianco q. b.*

### **Per la crema:**

*mascarpone q.b., panna per dolci o latte q.b., zucchero a velo q.b., cacao amaro in polvere q.b.*



### **Preparazione:**

- spezzettate il cioccolato bianco e lasciatelo fondere a bagnomaria,
- mescolate costantemente facendo molta attenzione alla temperatura, il cioccolato bianco brucia subito.
- Sciolto il cioccolato pennellate dei pirottini, io ho utilizzato quelli in silicone,
- riponeteli in frigorifero o freezer.
- Dopo una decina di minuti riprendete i pirottini di cioccolato bianco e pennellate nuovamente con il cioccolato, che avrete sciolto nuovamente nel caso fosse solidificato.
- Riponete nuovamente in frigo o freezer.
- Intanto mescolate il mascarpone con un po' di panna per dolci o del latte,
- incorporate dello zucchero a velo setacciato insieme al cacao amaro,
- amalgamate per bene.
- Estrate la cioccolata dai pirottini,
- cercate di fare attenzione perché potrebbero crepare facilmente,
- in ogni pirottino aggiungete la crema,
- aiutandovi con un cucchiaino o con una sac a poche.
- Infine decorate come meglio preferite i pirottini al cioccolato bianco, io ho usato dei ribes e se preferite potreste addirittura [cristallizzarli](#).

## DESSERT RICOTTA E CRUMBLE DI BISCOTTI AL CAFFÈ'

### Ingredienti:

250gr di ricotta fresca, 100gr di zucchero a velo, 100ml di panna per dolci da montare, 90gr di biscotti al caffè, 35gr di burro fuso, 4 – 5 cucchiaini di caffè già pronto, 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere; scagliette di cioccolata e ciliegie candite per decorare.



### Preparazione:

Dopo aver setacciato la ricotta almeno un paio di volte, aggiungete lo zucchero a velo e lavorate per bene fin quando non sarà stato completamente assorbito. Semi montate la panna e inglobate alla ricotta delicatamente, fino ad ottenere un composto spumoso; lasciate riposare in frigo. Intanto sbriciolate i biscotti al caffè grossolanamente (se non li trovate in commercio e volete prepararli vi lascio due alternative [qui](#) e [qui](#)), fondete il burro e versatelo sulle briciole, poi aggiungete il cacao setacciato e il caffè e mescolate, riponete anche questo in frigo. Adesso passiamo alla composizione del dessert ricotta e crumble di biscotti al caffè: scegliete innanzitutto dei bicchieri o delle coppe, con questa dose dovrete ottenere dai 4 ai 6 bicchieri, a seconda anche della capienza. Sul fondo di ogni bicchiere adagiate uno strato di crumble e poi con una siringa da pasticceria spremete uno strato di mousse di ricotta e ripetete. L'ultimo strato componetelo versando le briciole e poi ciuffetti di mousse disposti a mo' di ciambella, quindi lasciando uno spazio al centro, nel quale poserete una ciliegia caramellata e guarnite poi con delle scagliette di cioccolatoa.

Lasciate riposare in frigo il dessert ricotta e crumble di biscotti al caffè per un'oretta e poi servite.

## DESSERT DI RICOTTA E AGRUMI

### *Ingredienti:*

*100gr di ricotta, , il succo e scorza grattugiata di un limone e di un paio di clementine o di un'arancia, 40g di zucchero a velo.*



### Preparazione:

Per cominciare setacciate la ricotta così da ottenere un risultato migliore. Lavorate poi con lo zucchero a velo, ovviamente le quantità di zucchero espresse sono quelle che ho usato io, voi cambiatele a vostro piacimento aumentandole o riducendole. Però non sostituite con lo zucchero semolato altrimenti i cristalli resteranno intatti recando fastidio mentre mangiate il dessert.

Per finire grattugiate la scorza e poi spremete il limone e l'arancia o le clementine (la scelta anche in questo caso sta a voi, poiché il mandarino ha sicuramente un sapore più acre della clementina, la quale è più dolce e vi consente di risparmiare sulla quantità di zucchero a velo da incorporare), facendo attenzione a non spieazzare troppo gli involucri che vi serviranno per contenere il dessert di ricotta e agrumi; continuate a lavorare. Se il risultato dovesse sembrare troppo morbido non preoccupatevi, tenendolo in frigo la ricotta tenderà ad asciugarsi.

Infine riempite gli involucri avuti con la scorza degli agrumi e lasciate in frigo.

Il dessert di ricotta e agrumi potete prepararlo anche con qualche ora di anticipo, così da far insaporire e profumare ulteriormente la ricotta.

Utilizzate sempre una ricotta freschissima per ottenere un risultato migliore.

## CARAMELLE GOMMOSE AL LIQUORE

### Ingredienti:

100ml di liquore (alla frutta, o liquirizia, caffè), 20ml di acqua, 150gr di zucchero, 12gr di gelatina alimentari/fogli di colla di pesce.



### Preparazione:

Iniziate subito mettendo ad ammolare la gelatina in acqua fredda.

Versate in un pentolino l'acqua e un paio di cucchiaini di liquore e lasciate fondere lo zucchero; un paio di minuti andranno benissimo.

A questo punto strizzate la colla e mettetela nel composto e lasciatela fondere per bene; appena sarà intiepidito il composto versate il restante liquore e mescolate.

Prendete un foglio di carta forno e bagnatelo sotto l'acqua, strizzatelo grossolanamente e rivestite una teglia da plumcake o un qualsiasi altro stampo, in maniera che il composto sia alto almeno 1,5 cm.

Se preferite riponete il composto negli stampini di silicone.

Mettete in frigo per almeno un paio d'ore. Quando estrarrete via il composto fatelo rovesciandolo su dello zucchero semolato, infine tagliate in tanti quadrati e continuate a passare nello zucchero le caramelle gommose al liquore.

## CREMA DI NOCCIOLE E ZABAIONE

### *Ingredienti:*

*3 tuorli freschissimi, 75gr di zucchero, 150gr di crema alla nocciola, 60gr di spumante dolce o vino frizzante dolce; qualche mandorla e cacao amaro in polvere.*



### Preparazione:

Fare lo zabaione mescolando i tuorli e lo zucchero e aggiungendo poi lo spumante; mescolate sempre per una decina di minuti mentre lo cuocerete a bagnomaria, evitando però che l'acqua raggiunga il bollore.

Una volta che lo zabaione sarà divenuto bello compatto e spumoso, spegnete il fuoco e lasciatelo da parte.

Nel frattempo versate un po' di crema di nocciole sul fondo di 4 bicchieri, versate sopra lo zabaione e infine spolverate con del cacao amaro, se volete aggiungete anche della granella di nocciole.

Servite subito questa buonissima crema di nocciole e zabaione, altrimenti quest'ultimo smonta e diventa liquido.