

Semifreddo di biscotti al doppio cioccolato



Voglia di dolce, meno voglia di accendere il forno? Beh allora ti consiglio la ricetta di questo semifreddo di biscotti al cioccolato che mi ha whatsappato un mio amico!

Grazie Alby per la ricetta...coglie in pieno il motto del mio blog...semplice, veloce e gustoso! Vista e postata!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di grancereale al cioccolato
2. 100 gr di cioccolato fondente

3. Una ricottina

4. Miele qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Riduci in scaglie il cioccolato
- Mescola ricotta, miele ed aggiungi le scaglie di cioccolato
- Farcisci un biscotto e chiudilo con un altro, a mo' di panino
- Metti in frigo per un paio d'ore

Goditi il tuo semifreddo di biscotti al doppio cioccolato e non sentirti in colpa...si vive una volta sola... vero Alby? :0)



[Torta doppia crema](#)



Pasticciamocongiusy □ torta doppia crema □

Spopolava su internet, ancora non sono riuscita a capire perchè questa torta si chiami così, Nua, so solo che ho visto la foto e mi è venuta voglia di farla! Se riesci a scoprirlo tu fammi sapere, intanto assaggiala!

★ **INGREDIENTI** ★

x la base:

- 300 gr di farina
- 180 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio EVO
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone

x la crema:

- 1 uovo
- 500 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- 60 gr di farina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente

N.B. tra base e crema ti servono in totale 360 gr di farina, 5 uova, 300 gr di zucchero, la scorza di due limoni, 2 bustine di vanillina e 600 ml di latte

★ PROCEDIMENTO ★

Prepara la crema che dovrà raffreddarsi prima di unirla alla base:

- frulla con le fruste elettriche tutti gli ingredienti tranne il cioccolato
- versa in una casseruola e cuoci a fuoco basso

mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa e lascia raffreddare

- sciogli a bagnomaria i due tipi di cioccolato e lascia raffreddare anche loro

Prepariamo la base:

- Monta le uova con lo zucchero
- Aggiungi il limone e la vanillina
- Versa a filo l'olio sempre continuando a sbattere.
- Aggiungi il latte e amalgama ancora qualche minuto.
- Setaccia la farina con il lievito
- aggiungilo al resto mescolando bene fino al completo assorbimento
- imburra ed infarina uno stampo da torta (26 cm), versa il composto
- dividi la crema oramai raffreddata in due porzioni
- ad una metà aggiungi i cioccolati fusi e mescola bene per fare la crema al cioccolato
- versa a cucchiaiate la crema bianca e la crema al cioccolato su tutta la superficie del dolce
- inforna a 170° per 45 minuti

Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo!





Torta tenerina



Pasticciamongiusy □ TORTA AL CIOCCOLATO □

Questa torta è la preferita di chiunque! E' vent'anni che la propongo e non ho ancora

trovato una persona alla quale non sia piaciuta! Quando l'assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l'altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

★ INGREDIENTI ★

1. 200 gr (300) di cioccolato fondente
2. 150 gr (200) di zucchero
3. 100 gr (200) di burro
4. 3 uova, 1 intero e 2 tuorli (5 uova, 2 intere e 3 tuorli)
5. 1 cucchiaio (2) di farina
6. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d'uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l'alto)

- rovescia in uno stampo foderato con carta forno
- cuoci per 15' a 180° e per altri 15' a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l'interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma, spolvera con zucchero a velo e buona torta!