

# Torta di Mele e Noci

## Ingredienti

1 Kg. di mele renette  
200 gr. di farina  
100 gr. di zucchero  
2 tuorli  
50 gr. di burro  
2 dl. di latte  
1 bicchierino di cognac  
40 gr. di gherigli di noce  
40 gr. di uvetta sultanina  
4 amaretti  
1 busta di zucchero vanigliato  
1/2 busta di lievito  
la buccia grattugiata di 1/2 limone

## PER LA FINITURA

1 cucchiaio di zucchero a velo  
20 gr. di uvetta sultanina  
1 mela  
2 cucchiaini di zucchero  
1 gheriglio di noce

## Preparazione

Preparate la finitura. Tagliare a fette sottili la mela; mettere sul fuoco 3 cucchiaini d'acqua e lo zucchero, cuocere finché lo zucchero si sarà sciolto, poi togliere dal fuoco, immergervi le fette di mela e lasciarvele per un'ora. Imburrare la tortiera e cospargerla con il pangrattato; tagliare le mele a fette sottili; ammorbidire il burro; tritare i gherigli di noce; sbriciolare gli amaretti. Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro, unirvi la farina con il lievito, il latte, il cognac e il limone, amalgamare gli ingredienti, distribuirne la metà nella tortiera, adagiarvi la metà delle mele, spolverizzarle con gli amaretti e cospargere con un po' di uvetta, di gherigli di noce e zucchero vanigliato. Formare un nuovo strato con le altre fettine di mele cospargerle con l'uvetta, i gherigli di noci e lo zucchero vanigliato rimasti, distribuirvi sopra l'altra metà del composto. Mettere al centro della torta un disco di cartoncino del diametro di 8 cm. e spolverizzarla con lo zucchero a velo; togliere il cartoncino, adagiare intorno alla superficie non spolverizzata le fettine di mela disponendole in 3 gruppi e completare la finitura mettendo al centro l'uvetta e il gheriglio di noce.

6 persone

## Biscotti al Cioccolato

### Ingredienti

170 gr. di cacao  
200 gr. di zucchero  
40 gr. di farina  
2 uova  
1 pizzico di sale

### Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido.  
Formare delle palline grandi come una noce e disporle sulla teglia, schiacciarle e rigarle con la punta di una forchetta.  
Cuocere in forno caldo a 140° per 15-20 minuti.  
Lasciare intiepidire quindi toglierli dalla teglia.

## Rotolo al Cocco e Banana

### Ingredienti

1kg biscotti  
500gr cocco  
500g circa di burro  
2 banane  
100gr zucchero  
1 bicchiere di latte.

### Preparazione

Macinare i biscotti poi aggiungere il latte zucchero e burro quanto basta per ottenere un impasto omogeneo. In un'altro recipiente mecolare il cocco con il burro. Una volta preparati i due impasti stendere prima la parte con i biscotti su un pezzo di carta da forno poi sopra stendere la miscela con il cocco mettere la banana intera in mezzo poi arrotolare e mettere nel congelatore per 1 ora circa.

Ingredienti per: 8 Persone  
Tempo di preparazione: 1\2 ora  
Difficoltà: Bassa

## Tiramisù all'Arancia Rossa

E' un tiramisù classico solo che si devono bagnare i savoiardi nel succo d'arancia rossa e non nel caffè

### Ingredienti

500 ml panna montata  
500 gr mascarpone  
2 albume a neve  
succo d'arancia rossa  
biscotti all'uovo (savoardi)  
1 arancio

### Preparazione

Immergere i savoiardi nel succo d'arancia rossa ed impiattarli mettendo un insieme di (panna montata mascarpone 2 albumi a neve) e spalmare uniformemente. Tagliare la polpa dell'arancio e fare un'altro strato di savoiardi e l'insieme di (panna montata mascarpone 2 albumi a neve) spolverare con cacao amaro e mettere in congelatore 2 ore

Ingredienti per: 2 Persone

Tempo di preparazione: 10 minuti per preparare e 2 ore nel congelatore

Difficoltà: Media

## Torta bicolore al caffè

### Ingredienti

200 gr. di farina  
200 gr. di zucchero  
150 gr. di burro  
5 uova  
1 vanillina  
1 bustina di lievito  
1 tazzina di caffè' espresso  
Zucchero a velo

### Preparazione

Sbattere i tuorli di uova con lo zucchero e il burro ammorbidito fino a quando e' diventato soffice. Aggiungere la farina con il lievito sempre mescolando, infine

le chiare montate a neve.

Dividere la pasta in 2 parti ad una aggiungere il caffè, all'altra la vanillina.

Mettere in una tortiera alternando i due impasti e fare cuocere a 180° per 30 minuti circa. Decorare con zucchero a velo.

Ingredienti per: 6 Persone

Difficoltà: Bassa

## Bavarese alle pere

### Ingredienti

Per la pasta biscotto: zucchero semolato g 125, farina g 90, 2 uova e un tuorlo, vanillina, sale, burro e farina per la placca.

Per la bavarese: panna fresca g 250, zucchero semolato g 170, latte g 125, gelatina in fogli (colla di pesce) g 18, fecola, cannella in polvere, 2 tuorli, 2 pere.

### Preparazione

Preparate la pasta biscotto: con lo sbattitore elettrico montate le uova e il tuorlo con lo zucchero e un pizzichino di sale; quando il composto sarà gonfio e soffice, incorporatevi la farina e una bustina di vanillina, facendo scendere il tutto da un setaccio. Versate l'impasto su una placca imburata e infarinata e infornatelo a 190° per 15' circa; appena cotto, sformate la pasta su un canovaccio umido per mantenerla morbida. Pelate le pere, tagliatele a spicchi, cuocetele per 4' in mezzo litro d'acqua e g 100 di zucchero, quindi spegnete, lasciatele raffreddare nel loro sciroppo e infine sgocciolatele e asciugatele. Per la bavarese, mettete ad ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda e, intanto, riscaldate il latte e, in una ciotola, lavorate i tuorli con g 70 di zucchero rimasto e mezzo cucchiaino di fecola. Stemperate il composto con il latte caldo, quindi portate la crema su fuoco moderato e, sempre mescolando, fatela addensare senza che prenda il bollore; spegnete, aggiungete la gelatina ammorbidita, accertandovi che si sciolga completamente, e abbondante cannella. Lasciate raffreddare la crema, finché incomincerà a rapprendersi e, allora, incorporatevi la panna montata fermissima. Con parte della pasta biscotto rivestite uno stampo rettangolare (da plum-cake) di l 0,750 di capacità; riempitelo con metà della bavarese, sistematevi le pere per il lungo, la restante bavarese, il tutto coperto con la pasta biscotto rimasta. Passate in frigorifero per 6 ore; servite il dolce a fette, volendo, accompagnato da crema inglese aromatizzata alla cannella.

Ingredienti per: 6 Persone

Difficoltà: Alta

## Crostata di pere e cioccolato

### Ingredienti

Per la pasta: 1 uovo intero, 1 tuorlo, 150 gr di zucchero, 75 gr di burro, 50 gr di mandorle in polvere, 300 gr di farina bianca, 1 cucchiaino raso di lievito per dolci in polvere, zenzero in polvere, cannella in polvere. Per il ripieno: 2 grosse pere, 80 gr di cioccolato fondente.

### Preparazione

Fate sciogliere il burro a fuoco bassissimo. Mescolatelo con lo zucchero, le mandorle, una presa di cannella e una di zenzero. Unite l'uovo intero e il tuorlo e aggiungete a questo punto la farina mescolata con il lievito: non mettete subito tutta la farina, può darsi che ne serva di meno. Impastate con le mani e avvolgete la pasta in un foglio di pellicola. Riponetela in frigo per mezz'ora. Stendete i 2/3 della pasta con il mattarello e tappezzate uno stampo da crostata di circa 26 cm di diametro. Sbucciate le pere e tagliatele a fettine sottili. Coprite il fondo di pasta con le fettine di pera e cospargete con il cioccolato tritato grossolanamente. Stendete la pasta rimasta e coprite il ripieno, sigillando bene sui bordi e ritagliando la pasta eccedente. Cuocete nel forno preriscaldato a 170 gradi per 35/40 minuti circa, o fino a quando la superficie sarà dorata. Servite così oppure tiepida accompagnando con panna semimontata o gelato di crema.

Ingredienti per: 6 Persone

Difficoltà: Media

## Biccotti con uvetta e pinoli

### Ingredienti

350 gr. di farina  
130 gr. di uvetta  
100 gr. di zucchero  
80 gr. di noci  
80 gr. di mandorle  
un uovo  
50 gr. di margarina  
pinoli per guarnire  
buccia di un arancio grattato

cannella (in polvere)  
mezza bustina di lievito  
un bicchierino di anice  
marsala.

### **Preparazione**

Mettere a bagno in una tazza l'uvetta con il marsala e lasciare ammorbidire per 10 minuti.

Mischiare la farina con l'arancio grattato e il lievito. Disporre la farina a fontana su un ripiano e aggiungere le noci, le mandorle, la margarina, l'uvetta (ben scolata e strizzata), lo zucchero, l'uovo, l'anice, la cannella e la vaniglia.

Impastare il tutto bene aggiungendo se necessario un po' di acqua. L'impasto alla fine deve essere molto sodo e duro.

Stendere l'impasto con il mattarello e fare un rettangolo alto un cm circa e con un coltello crate dei piccoli rombi. guarniteli con i pinoli.

Metteteli su una teglia coperta con carta da forno e cuocete a 180° per 15 minuti circa.

Commenti:

Volendo potete usare degli stampini per fare forme diverse

### **Monte Bianco di Meta**



### **Ingredienti**

- 750 g di marrons glacés sbriciolati
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiari di cacao amaro
- 250 g di panna da montare
- 1 bustina di zucchero vanigliato

### **Preparazione:**

Sbriciolate le castagne finemente fino a ridurle a poltiglia, mescolatele al latte e al cacao amaro e quando il tutto è ben amalgamato passatelo nello schiacciapatate. Raccogliete i vermicelli su un piatto di portata. A parte montate la panna e con essa ricoprite i vermicelli. Spolverizzate il tutto con lo zucchero vanigliato e servite.

## Zuppa inglese

### Ingredienti:

3 uova  
1 Lt. di latte  
3 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di farina  
100 gr. di cacao amaro in polvere  
300 gr d'acqua (o latte)  
6 tazzine di caffè  
200 gr di savoiardi  
30 gr di liquori aromatizzanti a piacere

### Preparazione

Prepare la crema con il latte le uova, 3 cucchiaini di zucchero e 3 di farina.  
Preparare il cioccolato con 300 gr di acqua (o latte) e 1 cucchiaino di farina.  
Mettere il caffè in un piatto e aromatizzarlo con dei liquori.  
In una zuppiera fare uno strato di savoiardi inzuppati nel caffè, proseguire con uno strato di cioccolato, e uno di crema. Ricominciare con uno strato di savoiardi e proseguire fino a terminare gli ingredienti.

Mettere in frigo per 5 ore