

DESSERT e... SORPRENDENTI TORTE

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI
Martedì 20 Novembre 2012 11:07

Il "Tiramisù" è un classico dei dolci casalinghi, amato da tutti è un dolce veneto in particolare di origine trevigiana è un dessert a cucchiaio a base di savoiardi o altri biscotti friabili inzuppati nel caffè, mascarpone e uova.

Questo dolce ha notevoli capacità nutrizionali e ristoratrici, anche se alcuni affermano maliziosamente che il nome "tiramisù" sia dovuto a presunti effetti afrodisiaci.



DESSERT e... SORPRENDENTI TORTE

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI
Martedì 20 Novembre 2012 11:07

Ingredienti: 4 uova, 400 gr di mascarpone, 300 gr di savoiardi, un ¼ di caffè leggero (oppure caffè solubile), 2 cucchiari di Rum, 100 gr di zucchero, cacao amaro per spolverizzare ed una manciata di amaretti per guarnire.

Esecuzione: separate i tuorli dagli albumi, aggiungere 100 gr di zucchero e montare a spuma con la frusta elettrica. Quindi incorporare il mascarpone e lavorare fino a quando diventa una crema omogenea, aggiungere la dose di Rum. A parte montate a neve gli albumi e aggiungerli ai tuorli e mascarpone. Versare il caffè diluito con l'acqua e zucchero in una ciotola, bagnare i savoiardi uno alla volta nel caffè diluito. Disponete in una pirofila uno strato di biscotti, versate metà della crema al mascarpone, coprite con un altro strato di biscotti e terminate con il resto della crema. Spolverizzare la superficie con un po' di cacao amaro e guarnire con gli amaretti. Coprire la pirofila con un foglio di alluminio e metterla nel frigo per almeno 2 ore prima di servire.

TORTA AL CACAO

Ingredienti: 200 gr di farina, 120 gr di burro, 120 gr di zucchero, 2 uova , 4 cucchiari di latte, 1 cucchiario di cacao amaro, una bustina di lievito per dolci.

Esecuzione: in una terrina lavorare il burro da solo a temperatura ambiente per circa 2 minuti, aggiungere le uova , lo zucchero, il latte, la farina, il cacao ed il lievito. Lavorare per 4 minuti circa gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, versare in una tortiera a cerchio apribile " da 24 cm di diametro", dopo aver imburrito ed infarinato il fondo, mettere nel forno a 170° per 40 minuti circa .

Molteplici sono le possibilità di guarnire le torte per dare un tocco di gusto , di eleganza e di originalità in più alle vostre torte fatte in casa, per gustarle ed esaltarne a pieno il gusto ed il sapore.

DESSERT e... SORPRENDENTI TORTE

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI
Martedì 20 Novembre 2012 11:07



DESSERT e... SORPRENDENTI TORTE

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI
Martedì 20 Novembre 2012 11:07



Fonte: [http://www.stampapedia.com/](#)