Torta semifreddo ricotta cioccolato bianco e more – I dolci di Flavia

Ingredienti:

Per una tortiera da 22 cm

4 uova

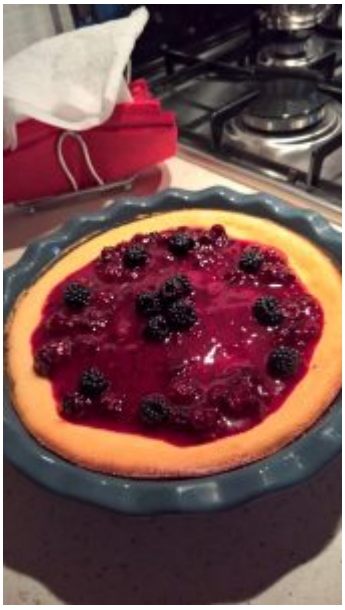
120g zucchero

500g ricotta

200g cioccolato bianco

1 cucchiaio di maizena

vanillina



more q.b.

Per la coulis di more:

150g more

1 bicchierino da liquore di acqua

succo di 1 limone

2 cucchiai pieni di zucchero

1 cucchiaino di maizena

Lavorazione:

Sciogliere il cioccolato al microonde. Separare i tuorli dagli albumi, che andranno montati a neve. Ai tuorli unire lo zucchero, la ricotta, la vanillina, il cioccolato fuso e il cucchiaio di maizena. Infine incorporare gli albumi.

Infornare a 170 gradi per circa 40-45 min

Una volta freddo riporre in frigo.

La consistenza che otterrete sarà di un dolce budinoso/cremoso

Per la coulis di more:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino a fondo spesso e anti aderente e mettere sul fuoco facendo cuocere a fuoco medio per circa dieci minuti. Otterrete una purea che volendo potete lasciare al naturale oppure rendere più liquida e omogenea con frullatore ad immersione e setacciando i semini (io ho lasciato al naturale). Una volta fredda ricoprire la superficie della torta.

Decorare con le more rimanenti.

Vai alla prossima ricetta

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

Panna Cotta al Caramello – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Ingredienti

500ml panna fresca

1 bicchiere d’acqua

100g zucchero

1 fiala di aroma alla vaniglia o una bacca di vaniglia

2 fogli di colla di pesce

topping al caramello (vedere sotto)

Preparazione:

Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 5min.

Intanto scaldare in un pentolino la panna con lo zucchero, il bicchiere di acqua e l’aroma alla vaniglia.

Strizzare la colla di pesce e farla sciogliere bene nella panna calda fino a quasi a ebollizione.

Versare nelle coppette monoporzione e lasciare intiepidire; poi far rassodare in frigo

Attenzione: Se si usa la bacca di vaniglia filtrare col colino i semini prima di mettere nelle coppette e incidere la bacca.

Per il **caramello** io uso il topping Fabbri veloce e ottimo per guarnire.

Volendo fare in casa il caramello si può mettere sul fuoco in un pentolino 3-4cucchiai pieni di zucchero e mezzo bicchiere di acqua e continuare a mescolare fino a che caramellizza (il problema è che va preparato all'ultimo, in quanto l' umidità del frigo rende il caramello *home made* molto liquido e a me personalmente soddisfa poco)

Alternative per guarnire: cioccolato fuso o coulis (salsa) di fragole

Per la salsa di fragole:

100g fragole

2-3 cucchiai di zucchero

il succo di mezzo limone

In un pentolino a fuoco dolce cuocere per pochi (2-3) minuti le fragole a pezzetti con zucchero e limone, frullare poi con frullatore ad immersione e la salsa è pronta per guarnire.

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui