

Torta Panna, Fragole e Crema Pasticcera – I dolci di Flavia

Per rendere la torta facile facile potreste prendere il pan di Spagna già pronto

Per il pan di Spagna di 22-24cm:

6 uova

150g di zucchero

6 cucchiaini di acqua bollente

300g farina

1 bustina di vanillina o scorza di limone grattugiata

1 bustina di lievito (non ci andrebbe lo so ma se siete insicuri come me e temete che le uova non siano montate a dovere, fatelo sarà il vostro segreto).

Montate per almeno 15 minuti con sbattitore elettrico fino ad avere un composto chiaro e molto spumoso (quindi ben areato), aggiungete i cucchiaini di acqua bollente, la farina setacciata con vanillina e lievito continuando a montare. Rivestite lo stampo di carta forno e cuocere a 180° C per 35 minuti.



Per tagliare il pan di Spagna quando sarà raffreddato io ho

scoperto un utensile zenker che ha le guide per tagliare che è molto comodo. Se non lo avete, e siete alle prime armi, potreste valutare di creare 2 e non 3 dischi semplificando il lavoro e creando solo uno strato di farcitura.

Per la crema:

2 uova

100g di zucchero

500ml latte intero

scorza grattugiata di un limone

1 fiala di aroma alla vaniglia



35g di maizena

Per decorare e farcire:

500ml panna fresca da montare

300g fragole

Lavate e tagliate le fragole a pezzetti tenendone da parte alcune in base alla decorazione che avete in mente. Mettete a macerarle in zucchero e succo di limone allungato con un po' di acqua.

Per la crema: mettete in un pentolino a fuoco basso il latte con la fiala di vaniglia.

In una ciotola montate uova e zucchero, aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Unite il latte tiepido al composto e rimettete su fuoco basso, mescolando continuamente finché non si addensa. Lasciate raffreddare.

Montate intanto la panna con un cucchiaino di zucchero a velo.

Ora si assembla il tutto:

Bagnate ogni disco di pan di Spagna con il succo delle fragole e create i due strati di farcitura dividendo in due parti uguali la crema in cui aggiungerete i pezzetti di fragole. Quindi avremo: pan di Spagna, bagna, crema, pezzetti di fragole (lasciate un piccolo bordo vuoto in modo che schiacciando il pan di Spagna sopra, non debordi la crema). Al terzo strato di pan di Spagna bagnerete solo con la bagna e poi ricoprire tutta la torta con uno strato di panna montata. Infine decorate con ciuffi di panna usando la *sac à poche* e con pezzi di fragole seguendo la vostra fantasia.

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Sbrisolona di Ricotta e Fragole – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Per la base:

280g farina

100g zucchero

100g burro fuso

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito vanigliato

1 uovo

Unire gli ingredienti secchi facendo la classica fontana al centro dove verranno messi l'uovo e il burro fuso (lasciato raffreddare).

Impastare tutto a mano fino ad ottenere un composto bricioloso.

Per la crema:

450g ricotta

150g zucchero

200g di fragole tagliate a pezzetti

Creare una crema con ricotta e zucchero unendo alla fine le fragole sciacquare e tagliate a pezzetti.

Assemblaggio:

Foderare con carta forno una tortiera a cerniera da 22cm. Porre sul fondo $\frac{3}{4}$ del composto bricioloso. Riempire con la crema tenendo circa mezzo cm dai bordi. Ricoprire con le briciolone rimanenti.

Cottura 180° C per 30 minuti a forno statico (eventualmente aggiungere 5 minuti con cottura solo sotto).

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Sweet Dreams – I dolci di Flavia (Cotton Lemon Cheesecake)

Da oggi inseriremo un nuovo contenuto in Dogs & Country: le ricette! Qualche ricetta c'è già ma abbiamo ottenuto la collaborazione di una pasticciera dilettante di capacità professionali, Flavia Bullo.

F. “Ma come... non è un blog di cani, campagna eccetera?”

R. “Certo! Ma è seguito da un pubblico di buongustai e tu le torte le fai comunque, le fotografi anche, per cui, sei assunta!”

Ho scelto di inserire i dolci di Flavia perché, come noterete presto, sono bellissimi e sulla carta anche buonissimi ma sono fatti in casa, con un'attrezzatura normale e da una persona normale (beh quasi normale o non studierebbe Medicina Veterinaria) e quindi alla portata di tutti noi! Anzi, andate in cucina, provate le ricette e poi fateci sapere!

Apriamo con il **“Cotton Lemon Cheesecake”** (ricotta al limone con salsina di limone e cannella)

Ingredienti:

4 uova, 100g zucchero, 500g ricotta, la scorza di 2 limoni bio, vanillina, 1 cucchiaio di maizena.

Per la salsina limone e cannella: il succo 1 limone, 10 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di maizena, 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

Separare tuorli e albumi. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere vanillina, ricotta, scorza di limone e maizena. Incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto. Cottura 170° gradi per 40-45 minuti.

Per la salsina limone e cannella: mischiare tutto e fare addensare sul fuoco.

[Prossima ricetta](#)

Le ricette di Flavia sono tutte raccolte [qui](#)

La torta di Wilma Flinestone!

Ovvero la paleo-torta senza grano e glutine. Ecco la ricetta per chi me l'ha chiesta, in pubblico e in privato

Ingredienti:

350 g di carote (ricetta originale 300)

150 g di farina di cocco

150 g di mandorle

95 g di zucchero di canna (ricetta originale 150 g di zucchero)

3 uova

1 bustina di lievito

Per la glassa:

200 g di cioccolato (consiglio cioccolato fondente ALMENO 70%)

con pasta di cacao come primo ingrediente, NON zucchero).

Procedimento:

Tritate le carote nel tritatutto e poi mettetele da parte. Fate altrettanto con mandorle e zucchero. Poi amalgamate tutto aggiungendo prima il cocco, poi le uova e poi il lievito.

Mettete in una tortiera di almeno 24 cm di diametro e



per 40 minuti a 180°. Estratte dal forno e fate raffreddare. Quando la torta sarò fredda preparate la glassa sciogliendo il cioccolato a bagnomaria (o micro-onde a bassa potenza). Glassate la torta livellando bene e poi decorate con qualche fiocco di cocco a piacere.

Regali a tema

La difficoltà, quando si fanno i regali, è trovare qualcosa che possa piacere al destinatario. Certo, un regalo è un regalo e chi lo riceve deve sempre esserne grato, a costo di fingere di averlo gradito ma lo scopo, nel scegliere un dono, è presentarsi con qualcosa fatta a misura di destinatario. Non mi piacciono i regali inutili (come ad esempio i soprammobili) e tutto ciò che è poco mirato, non so se avete presente il classico bagnoschiuma al gusto di brezza marina che qualcuno immancabilmente vi regala per Natale. Un regalo va pianificato e fatto bene, per questo motivo, io e altri amici ci siamo organizzati per fare un regalo di compleanno molto speciale.

L'idea era quella di proporre, a sorpresa, una torta di compleanno, e fin qui... niente di strano. La torta doveva essere personalizzata ma, nessuno problema, sapevo già il tema: la mia idea era quella di una torta che richiamasse il tiro al piattello. Come spesso accade (modestamente!) ho ottime idee ma poi mi mancano le capacità concrete per realizzarle, mi serviva un professionista. Fatta mente locale sulle pasticcerie della zona, ne ho scelta una e sono andata a definire con loro il mio progetto.

La prima risposta, diffidente, è stata "noi non facciamo torte a tema tiro al piattello" ma non mi sono di certo fermata davanti ad un no. Ho spiegato ai pasticceri, preoccupati sulla difficoltà del progetto, che le decorazioni che avevo in mente erano molto semplice, ho loro alcune foto sul cellulare e ho promesso di ritornare con alcune immagini stampate. Ho poi lasciato loro la massima libertà creativa, a patto che rimanessero in tema.

A distanza di qualche giorno sono andata a ritirare la torta:

bellissima, meglio di quanto immaginassi e... an



E' stato un regalo gradito? Assolutamente sì, pertanto mi sento di considerare torte a tema caccia, cinofilia, campagna eccetera da regalare ad amici che apprezzano questo stile di vita.

La nostra torta (è stato un regalo di gruppo), [l'ha realizzata la Pasticceria Cantoni.](#)