

Ricette dolci: Cestini al cioccolato



Ecco a voi una **ricetta dolci velocissima: cestini al cioccolato!**

Ingredienti per 25 cestini:

- rotolo di **pasta sfoglia**
- 200 ml di **panna liquida**
- 150 gr di **cioccolato a latte**
- 100 gr di **cioccolato fondente**
- 1-2 **fragole**

Tagliate la **sfoglia** a quadratini, metteteli poi sui pirottini di carta.

Infornateli a 180° per 20 minuti. Appena pronti fateli raffreddare.



Passiamo alla **mousse al cioccolato**, per sapere la ricetta [cliccate qui](#).

Prendete i cestini, che dopo la cottura si saranno gonfiati un pò. Con la punta di un coltello fate un buco al centro e poi con il sac à poche o la siringa per dolci inserite la mousse fino a quando non fuoriesce un pò.

Alla fine mettete un pezzettino di **fragola** sulla punta dei **cestini al cioccolato** e il gioco è fatto.

Mousse al cioccolato

La **mousse al cioccolato** è ottima per guarnire dolci e torte e poi è facilissima da fare.

Ingredienti:

- 200 ml di **panna** liquida
- 150 gr di **cioccolato al latte**

- 100 gr di **cioccolato fondente**

In un pentolino versate la **panna** e accendete il fuoco basso. Aggiungete il **cioccolato** tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere nella panna, mescolando di continuo. Appena tutto risulta amalgamato, spegnete il fuoco.

Riempite una ciotola per metà di acqua e ghiaccio. Trasferite la mousse in una ciotola più piccola e immergetela nella ciotola col ghiaccio, fate attenzione però a non versare l'acqua nella ciotola della mousse, quindi se troppa buttate l'acqua in eccesso.

Mescolate la **mousse** in questa posizione con un frullatore fin quando la mousse non avrà cambiato colore, appena sarà più chiara potrete considerare la **mousse al cioccolato** pronta.

[Ricetta Tiramisu](#)



Vi va di tirarvi su con un bel **Tiramisù**? Ecco un botta di vita con la **ricetta Tiramisù**, goloso da morire! Io lo adoro!

Fondamentale per un buon tiramisù e la [crema al mascarpone](#) che se fatta in casa sarà ancora più buona.

Ingredienti:

- 500 gr di [crema al mascarpone](#)
- quattro tazze di **caffè** non zuccherato
 - una confezione di **savoardi**
 - **cacao amaro**

Preparate il **caffè**, appena pronto non zuccheratelo e fatelo raffreddare. Versate il caffè man mano che lo usate in un piatto per facilitarvi quando andate a bagnare le superfici dei savoardi.

Non bagnateli troppo o diventeranno troppo molli, sdraiateli

sul caffè prima in un verso poi nell'altro senza sostare.

Formate così il primo strato di **savoardi**.

Passate a stendere la **crema al mascarpone** sullo strato di biscotti e ripetete il passaggi (secondo strato si savoardi e resto della crema al mascarpone).

Completate con una bella spolverata di **cacao amaro**!

Mettete in frigo e lasciate riposare il **Tiramisù** per un bel pò di ore in modo che si compatta per bene!

Che bontà! Buon appetito!

Crema al mascarpone

La **crema al mascarpone** è la mia crema preferita in assoluto e prepararla è molto molto semplice!

Ingredienti:

- 500 gr di **mascarpone**
- 2 **uova piccole** o un **uovo grande**
- 200 gr di **zucchero**
- (**gocce di cioccolato**)

Montare insieme tutte e tre gli ingredienti fino a quando la crema non risulterà uniforme e leggera.

Se desiderate potete aggiungervi le gocce di cioccolato che ci stanno a meraviglia!

Conservarla in frigo in modo che diventi più compatta!

Io l'adoro!!!

Tortine con crema mascarpone e nutella



Tortine con crema

Tortine con crema mascarpone e nutella: una vera golosità!
Sono facilissime da preparare e soprattutto si tratta di una
ricetta dolce davvero veloce!!!

Ingredienti:

- **tortine Tomarchio**
 - **caffè**
- **250 gr mascarpone**

- un **uovo**
- 200 gr **nutella**
- **cacao amaro in polvere**

Preparare la **crema mascarpone e nutella** (per vedere la ricetta clicca [qui](#)), tagliare le **tortine Tomarchio** a metà e inumidire le metà inferiori con il **caffè** leggermente zuccherato. Coprirle poi con due cucchiaini di crema.

Adagiare le metà superiori delle tortine sulla crema precedentemente messa e inumidirle col caffè. Ricoprire le tortine con dell'altra crema ed infine spolverarne le superfici col cacao amaro.

Ricetta veloce e golosissima!!!

Crema mascarpone e nutella

Mmm la **crema mascarpone e nutella** è deliziosamente buona!

Ingredienti:

- 250 gr di **mascarpone**
- 1 **uovo**
- 200 gr di **nutella**
- 100 gr di **zucchero**

Amalgamare mascarpone, zucchero e uovo. Successivamente unire la nutella e mescolare fino a quando la crema non risulterà omogenea.

La **crema mascarpone e nutella** è pronta! Potete usarla per guarnire torte e dolcini o semplicemente per tuffarcisi a

cucchiariate :)!!!