

San Valentino: Cheesecake Pan di Stelle ricetta

Una bella **Cheesecake Pan di Stelle** è la **torta** che ho scelto di preparare per festeggiare il compleanno del mio maritino. Ma è anche un'ottima idea per **San Valentino**. Non credete?

La **ricetta** l'ho letta dal sito hovogliadidolce.it e l'ho subito riprodotta con un bel risultato.

Non è difficile da fare e come la maggior parte delle **cheesecake** non ha bisogno di forno.



Ingredienti per la base:

- 200 g di **biscotti Pan di Stelle** o semplici **biscotti al cacao**
- 100 g di **burro**

Ingredienti per il ripieno:

- 250 g di **mascarpone**

- 250 g di **ricotta**
- 200 g di **panna** da montare
- 100 g di **zucchero**
- **vanillina**
- 4 fogli di **gelatina**
- **biscotti Pan di stella** q.b.
- **latte** per bagnare i biscotti
- qualche cucciaio di **nutella**

Ho iniziato a fare la base di biscotto macinando finemente i 200 g di **pan di stelle** e mescolando la farina di biscotti ottenuta con il burro fuso. Poi ho steso il composto nella base di uno stampo a cerchio apribile ricoperto interamente da carta forno, e l'ho livellata con il dorso di un cucchiaio. Ho fatto riposare lo stampo in frigo per 30 minuti.

Intanto ho impastato insieme **ricotta**, **mascarpone**, **zucchero** e **vanillina**. A parte ho montato leggermente la **panna** e messo a mollo nell'acqua fredda i fogli di **gelatina**. A questo punto ho unito panna montata, composto di formaggi e gelatina insieme, mescolando tutto con una frusta per eliminare i grumi.

Fatto ciò, ho iniziato a comporre la **torta**. Ho messo metà ripieno sulla base di biscotto, vi ho alternato biscotti Pan di Stella bagnati nel latte e cucchiaini di nutella. Ho completato con la seconda metà del ripieno.

La **cheesecake** deve riposare in frigo almeno 3 ore. Io ho aspettato 4 ore e poi l'ho decorata col cacao amaro spolverato su stelline di cartone adagiate sulla torta, che poi ovviamente ho rimosso. Se la realizzate per **San Valentino** potreste sostituire le stelle con dei cuori.

Vi consiglio di provarla, è facile da fare ma d'impatto.

Buon appetito.

Martina

Ricette dolci: Biscotti cocco e mascarpone



Ricetta dolci facile facile della mia amica Marika: **Biscotti cocco e mascarpone**, una delizia per il palato, uno tira l'altro!!!

Questi **biscotti** sono davvero facilissimi da fare e in poco tempo sono pronti da gustare!

Ingredienti:

- pavesini
- latte
- farina di cocco o cocco sminuzzato
- mascarpone
- nutella

Iniziare prendendo due **pavesini** e spalmandovi la **nutella** nella

parte piatta del biscotto, poi in uno dei due spalmare un cucchiaino di **mascarpone** e appiccicarlo all'altro in modo da ottenere due **pavesini attaccati da un cuore super goloso**.

A questo punto immergere velocemente il biscotto ottenuto in un bicchiere di **latte** (ma proprio per un secondo o si inzupperanno troppo) e poi impanarli con il **cocco**.

Seguire questa procedura per tutti gli altri pavesini fino ad esaurimento degli ingredienti.

Lasciarli riposare in frigo almeno per un'oretta prima di servire!

Provate questi **biscotti cocco e mascarpone** e farete una bellissima figura con i vostri amici!

Buon appetito!

Martina

Ricette dolci: Dessert al mascarpone



Ecco una delle **ricette dolci** da fare quando non si ha molto tempo e tanti ingredienti: **Dessert al mascarpone**, una **ricetta veloce ed economica**.

Ingredienti per circa 15 dessert:

- 500 gr di **mascarpone**
 - un **uovo**
- 100 gr di **zucchero**
 - **cacao amaro**

Mettete in una ciotola il **mascarpone** con l'**uovo** e lo **zucchero**, montate per un paio di minuti finchè la **crema** non risulterà ben amalgamata senza grumi.

A questo punto versate due cucchiaini di **crema al mascarpone** su bicchieri di plastica da caffè. Io non ne avevo e ho tagliato a metà i bicchieri di dimensione normale che avevo a casa.

Comunque meglio se sono trasparenti per renderne più carina la presentazione.



Appena avete finito di riempire i bicchieri con la crema, spolverateci sopra una pioggia generosa di **cacao amaro**. Fate riposare in frigo per un'oretta prima di servire.

L'effetto sarà d'impatto e voi avrete speso solo 10 minuti del vostro tempo.

Bon appétit!!!

Martina

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 savoiardi.

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 **savoiardi**.

Passate a stendere la **crema al mascarpone** sullo strato di biscotti e ripetete il passaggio (secondo strato si savoiardi 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 :)!!!