

DOLCE MORBIDO ALLE MELE CAMELLATE

INGREDIENTI per 6 persone

- 6 mele golden grandi
- 3 uova + 2 tuorli
- 1 baccello di vaniglia o (vanillina)
- 0,5 dl di calvados o di grappa
- 2 dl di panna fresca
- 1 dl di latte
- 80 gr di burro
- 200 gr di zucchero

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 210°. Sbucciate le mele, tagliatele a spicci e fatele saltare in una padella con il burro

a fuoco vivo per 5 minuti. Cospargete con 100 gr di zucchero mescolate e fate cuocere per 10 minuti a fuoco vivace,

mescolando regolarmente fino a quando le mele saranno caramellate. Bagnate con il calvados, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Montare le uova e i tuorli in una ciotola con lo zucchero rimasto. Incidere il baccello di vaniglia a metà e raschiatene i semi con la lama di un coltello direttamente in una ciotola, aggiungete la panna e il latte e mescolate bene il tutto.

Sistematte le mele insieme al loro caramello in uno stampo antiaderente a cerniera oppure per budino.

Versatevi il composto di uova e mescolate delicatamente con un cucchiaio, infornate e cuocete per 35/40 minuti.

Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare completamente poi mettetelo in frigorifero per 4 ore.

Circa 30 minuti prima di servirlo scaldare rapidamente lo stampo a fuoco vivo, poi sfornate il dolce.

BEETROOT CHOCOLATE CAKE

INGREDIENTI per 6/8 persone

175 gr di farina con il lievito
75 gr di cacao in polvere
225 gr di zucchero semolato
3 uova
225 gr di barbabietole cotte e frullate
200 ml di olio di mais

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO:

200 gr di cioccolato fondente
200 ml di panna
2 cucchiai di sciroppo d'acero o miele

PREPARAZIONE:

Preriscaldate il forno a 200° e imburrate una tortiera da 22 cm. Setacciate la farina il cacao e lo zucchero in una ciotola.

In una seconda ciotola frullate le uova con le barbabietole e l'olio di mais sino ad ottenere una crema fluida. Versare il composto al centro degli ingredienti "asciutti" e setacciati e delicatamente mescolate. Versate nella tortiera e fate cuocere in forno per 40/45 minuti.

Una volta pronta lasciatela raffreddare bene su una griglia, poi preparate la ganache. Mettete la panna in una casseruola e portatela lentamente al punto di ebollizione. Tritate il cioccolato a coltello e mettetelo in una terrina.

Versatevi sopra la panna bollente e mescolate delicatamente fino a quando si saranno ben amalgamati ottenendo una glassa di cioccolato vellutata.

A questo punto unite lo sciroppo che la renderà lucidissima. Con la ganache coprite completamente la torta. Volendo la potete servire subito.

TIRAMISU' AI BISCOTTI BRETONI E SALSA MOU

INGREDIENTI per 6 persone

220 gr di biscotti bretoni
200 gr di salsa mou
500 gr di mascarpone
4 uova
1 baccello di vaniglia o (vanillina)
succo di 1 limone
160 gr di zucchero
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Frullate grossolanamente i biscotti nel mixer oppure schiacciateli con il mattarello.

Incidere il baccello di vaniglia a metà e raschiatene i semi con un coltello direttamente in una ciotola, (oppure mettete la vanillina), aggiungete il mascarpone e il succo di limone e mescolate tutto.

Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi.

Montate i tuorli in una ciotola con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, poi aggiungetelo al mascarpone.

Montare gli albumi a neve ben ferma con il sale.

Incorporateli delicatamente con una spatola al mix preparato.

Stendete la metà del composto in una pirofila profonda e ampia.

Distribuitevi sopra i biscotti sbriciolati, poi unite un quarto della salsa mou e coprite con l'altra metà del composto.

Stendete il resto della salsa mou sulla superficie, poi realizzate un decoro variegato con il dorso di un cucchiaio grande. Mettete il tiramisù in frigorifero per 6 ore prima di servirlo-

NOTA: I biscotti bretoni, a base di pasta sablè al burro salato, sono acquistabili nei migliori supermercati, ma possono anche essere sostituiti da comuni biscotti di pasta frolla.