

# Torta magica alla Nutella

Non molto tempo fa vidi un ricettario di ricette con la Nutella. Fui colpito da una in particolare, la Torta Magica alla Nutella. Perché magica? perché ha solamente due ingredienti ed il segreto sta nel montare a neve ben ferma le uova intere. Un procedimento molto semplice se si adopera una planetaria con gancio frusta alla massima velocità. E' necessario pertanto che le uova diventino ben spumose, per inglobare quanta più aria possibile. Con le dosi proposte ho utilizzato come stampo una teglia a cerniera del diametro di 20 cm. Se desiderate una torta più alta consiglio una teglia del diametro di 12/14/16 cm.

## Ingredienti:

- 4 uova intere
- 260 grammi di Nutella
- zucchero a velo vanigliato (q.b. per decorare)

## Procedimento:

Mettete le uova intere in una planetaria con gancio a frusta.



Montare le uova a velocità massima per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto "molto" spumoso.



Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la Nutella.



Versate la Nutella sulla monta di uova e mescolate adoperando una paletta e in maniera tale da amalgamare la Nutella uniformemente. Non mescolate mai a cerchio ma sempre con movimento a "S" per evitare di smontare troppo le uova.



Ricoprite la teglia a cerniera con della carta da forno. Imburratela ed infarinatela.



Versate il composto nella teglia e con una forchetta livellate la superficie per distribuire meglio le densità.



Infornate in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 25/30 minuti. Lasciate riposare la torta fino al completo raffreddamento. La superficie gonfia dovrà ritirarsi. L'interno dovrà risultare un pò budinoso ma non liquido. Con questa torta sentirete il sapore della Nutella come non mai! ☐

Una volta raffreddata consiglio di cospargere la torta con dello zucchero al velo vanigliato.

...

*Charles*

---

## **Crostata ai tre strati di cioccolato (senza cottura)**

Oggi avevo voglia di fare un dolce senza cottura e, dato che avanzava del cioccolato dalla dispensa, ho pensato ad una ricetta cioccolatosa. Questa crostata è davvero per i grandi golosi del cibo degli Dei, composta con biscotti al cacao come base e da tre strati di cioccolato (fondente, bianco e al latte). Infine è stata guarnita con della panna montata. Insomma, un dolce da mangiare a piccole dosi, gustandone la

sua pienezza.

## **Ingredienti:**

### **Per la base:**

- 280 grammi di biscotti secchi al cacao
- 120 grammi di burro fuso
- un cucchiaino di glucosio (o miele)

### **Per il ripieno e la guarnizione:**

- 500 ml di panna da montare
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 100 grammi di cioccolato al latte
- 100 grammi di cioccolato bianco

## **Preparazione:**

Spezzettate i biscotti ed inseriteli in un mixer per tritarli finemente.

Prendete una ciotola grande e versateci i biscotti tritati. Fate fondere il burro e il glucosio e versate il tutto sui biscotti. Mescolate energeticamente con le mani.



Versate il composto di biscotti in una teglia antiaderente con il fondo estraibile. Schiacciate il composto con le dita in modo da aderirlo in modo compatto alla teglia (non dimenticate i bordi). Ponete la teglia in frigorifero per far indurire la base biscottata.



Nel frattempo prepariamo le tre ganache. Spezzettate le tre tavolette di cioccolato.



Iniziate con il primo strato di cioccolato fondente. In un pentolino versate 120 ml di panna e riscaldate a fuoco medio (attenzione a non portare a ebollizione; quando la panna sta per bollire, togliete il tegame dal fuoco). Aggiungete immediatamente il cioccolato fondente e mescolate emulsionando per bene.



Riprendete la teglia dal frigorifero e versateci la ganache al cioccolato fondente. Livellatela con un cucchiaino. Ponete la crostata nel freezer per 10 minuti.



Trascorsi i 10 minuti preparate la ganache al cioccolato bianco. In un pentolino versate sempre 100 ml di panna e riscaldare a fuoco medio (attenzione a non portare a ebollizione). Aggiungete immediatamente il cioccolato bianco e mescolate per emulsionare bene.



Riprendete la teglia dal freezer e versateci la ganache al cioccolato bianco. Livellatela con un cucchiaino. Riponete la crostata nel freezer per altri 10 minuti.



Trascorsi i 10 minuti preparate infine la ganache al

cioccolato al latte. In un pentolino versate 100 ml di panna e riscaldate a fuoco medio (sempre facendo attenzione a non portare a ebollizione; quando sta iniziando a bollire va tolta dal fuoco). Aggiungete immediatamente il cioccolato al latte e mescolate per emulsionare.



Riprendete la teglia dal freezer e versate la ganache al cioccolato al latte. Livellate con un cucchiaino e riponete nel freezer per solidificare quest'ultima.



Dopo i 10 minuti di attesa ritirate la crostata dal freezer, montate la panna rimanente e con l'aiuto di una sac a pochè create la vostra guarnizione partendo dal bordo.



Conservate la crostata in frigorifero fino al suo consumo.

...

*Charles*

---

## **Torta White con crema pasticcera e ganache al cioccolato fondente**

In occasione del compleanno di un'amico ho pensato di realizzare una torta con panna, semplice ma gustosa. Tornando al classicismo delle torte "cerimonia", perché così sembrano :-), ho deciso di unire la crema pasticcera al cioccolato fondente, in due strati distinti, e accompagnati dall'aroma delicato della bagna al caffè, che ben si sposa e non solo, con il gusto del cioccolato. Per questa ricetta ho optato per la realizzazione di un pan di spagna più semplice e soprattutto "veloce" da realizzare. Ma veniamo alla ricetta:

## **Ingredienti:**

### **Per la base (pan di spagna):**

- 300 grammi di farina 00
- 300 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 4 uova (a temperatura ambiente)
- 200 ml di latte
- 100 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci

**Per la bagna:** caffè espresso allungano con dell'acqua e zuccherato (1 bicchiere)

**Per la crema pasticcera:** vedere la ricetta cliccando [QUI](#)

### **Per la ganache al cioccolato fondente:**

- 200 grammi di cioccolato fondente
- 200 ml di panna da montare
- 20 grammi di burro
- 1 cucchiaino di zucchero semolato

**Per la guarnizione (copertura della torta):** 400 ml di panna da montare (anche 300 ml)

**Per la decorazione di superficie:** cioccolato fondente sciolto q.b.

## **Preparazione:**

Iniziamo con la preparazione veloce del pan di spagna. Versate in una planetaria le uova con lo zucchero e montate a velocità massima per circa 5 minuti fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungeteci il resto degli ingredienti e continua a montare a velocità medio-bassa per altri 3 minuti. Imburrate ed infarinate una teglia alta e a cerniera del diametro di 20/22 cm. Versate il composto cercando di livellarlo bene. Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura inserendo uno stecchino. Lasciate raffreddare completamente il pan di spagna.

Per la crema pasticcera potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#). Ricordo solamente che, dato che andrà utilizzata fredda, è necessario prepararla in anticipo e conservata in frigorifero.

Anche la ganache al cioccolato andrà preparata in anticipo ed è importante che rimanga una crema.

Per prepararla versate in un pentolino la panna, il burro e lo zucchero. Portate quasi a bollore (appena inizia a bollire spegnete immediatamente il fuoco). Versate il cioccolato a pezzettini e mescolare. Lasciate raffreddare la crema. Una volta raffreddata potete (se preferite) montarla per 8 minuti utilizzando uno sbattitore elettrico, e fino a quando non avrà raggiunto una consistenza morbida e soffice. In questa mia versione non ho voluto montarla.

### **Farcitura e copertura:**

Prendete il pan di spagna e dividetelo in tre.



Bagnate il primo strano con del caffè (il fondo) e,



utilizzando una sac a pochè, distribuite la crema pasticcera e le gocce di cioccolato fonde.



Posizionate il secondo disco, bagnatelo con il caffè e versateci la ganache al cioccolato fonde.



Per farcire consiglio sempre l'utilizzo della sac a pochè e di partire con una rientranza dal bordo torta di almeno 1 cm in modo da evitare che fuoriesca la farcitura una volta ricomposta la torta.

Chiudete posizionando l'ultimo disco (parte superiore della torta). Bagnate anche la superficie della torta con il caffè.



In una ciotola profonda di metallo o vetro montate la panna utilizzando uno sbattitore elettrico. Ricoprite tutta la torta con la panna montata facendo cura di tappare bene il bordo torta.



Per la guarnizione ho utilizzato la sac a pochè con le seguenti punte: 30, 48, 95, 140.

Sono partito dalla base con la punta 48 e salendo verticalmente lungo il bordo. Poi ho fatto un giro con la punta 140, poi con la punta 95, un giro con la punta 30, ed infine un'ultimo giro con la punta 95.



Infine sul top della torta ho creato una griglia di cioccolato. Per farlo vi basterà sciogliere del cioccolato fondente a bagnomaria e utilizzando la sac a pochè con una punta molto piccola (tipo la 2) fare delle striscie orizzontali e verticali.

Ponete la torta in frigorifero e toglietela almeno 15 minuti prima di servirla.

**Charles**

---

## **Crostata di grano saraceno con marmellata di lamponi**

Eh si! Uno come me che adora i lamponi come può resistere ad una tentazione simile?! Avevo da parte ancora un barattolo della squisitissima confettura di lamponi fatta da zia in montagna, ed ho pensato che potevo fare una bella crostata, e magari utilizzando del grano saraceno e delle nocciole tritate. Fu un successo. Una golosa e friabile crostata al grano saraceno caratterizzata da un delicato sapore di cacao e nocciole e farcita con una leggera (poiché la zia mette sempre poco zucchero) confettura di lamponi. □ Eccovi la ricetta:

### **Ingredienti**

- 200 grammi di farina di grano saraceno

- 80 grammi di farina 00
- 130 grammi di zucchero di canna fine (potete eventualmente raffinarlo voi utilizzando un mixer o tritatutto)
- 10 grammi di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di lievito per torte
- 30 grammi di nocciole già sgusciate e tritate
- 150 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- confettura di lamponi q.b.

## Preparazione

Preparate la base. Mettete in una planetaria tutti gli ingredienti partendo dalle polveri, mescolateli per bene utilizzando una frusta a mano e poi aggiungete quelli umidi (burro e uova).



Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea che farete riposare in frigorifero per circa 1 ora coperta da pellicola trasparente.

Prendete una teglia per crostate del diametro di 20 cm. Sulla base inserite un disco di carta da forno che avrete ritagliato in precedenza. Versate 3/4 della pasta e stendetela aiutandovi con le mani facendo in modo di farla aderire anche sui bordi. Livellatela bene con le dita cercando di non bucarla o renderla troppo sottile.

Prendete la confettura di lamponi e versatela su tutta la crostata. Aiutandovi con un cucchiaio fatela aderire lungo tutto il perimetro. Se la vostra confettura risultasse troppo

compatta potete riscaldarla un pochino prima di spalmarla.

Con la pasta avanzata create delle strisce da adagiare sulla farcitura di lamponi.



Infornate la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Controllate sempre la cottura con uno stecchino. Toglietela dal forno e fatela raffreddare completamente prima di servire. Inoltre potete eventualmente cospargere la superficie con dello zucchero al velo vanigliato.

*Alla prossima golosa ricetta.*

**Charles**

---

## **Torta allo yogurt con nutella, pistacchi e nocciole**

Eccoci con un'altra delle golosissime torte estive o torte fredde. La torta allo yogurt, buona e genuina, che abbinata alla crema di nocciole e ai biscotti al cacao la rende ancora più gustosa. Generalmente e per un discorso di leggerezza prediligo le ricette allo yogurt rispetto alle cheesecakes che contengono principalmente formaggi spalmabili. Non posso ovviamente dirvi che la panna montata sia leggera, questo mai, ma credetemi che la differenza con la cheesecake è davvero

netta. Per completare in bellezza e con gusto ho versato sulla torta le nocciole e i pistacchi tritati. La ricetta che vi sto per proporre è per una tortiera a cerniera del diametro di 18/20 cm.

## **Ingredienti:**

- 200 grammi di biscotti secchi al cacao
- 90 grammi di burro fuso
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 500 grammi di yogurt bianco
- 400 ml di panna da montare
- 12 grammi di gelatina in foglie
- 4 cucchiaini di Nutella (sciolta)
- nocciole e pistacchi tritati (già sgusciate)

## **Procedimento:**

Per prima cosa sbriciolate i biscotti secchi al cacao o tritateli finemente. In un pentolino fate sciogliere il burro. Una volta fuso aggiungete i biscotti tritati e mescolate per bene in modo da bagnarli del tutto e in maniera uniforme. Versate il composto in una tortiera a cerniera con il fondo rivestito con la carta da forno. Livellate la base di biscotto utilizzando un cucchiaio. Mettete in frigorifero a riposo per circa 30 minuti.

Riscaldare in un microonde la Nutella e versatela sulla base di biscotti. Livellate anche qui utilizzando sempre un cucchiaio o spatola facendo però attenzione a non alzare la parte sottostante (la base biscottata potrebbe sbriciolarsi troppo ed impastarsi con il resto, creando un fondo bucato). Rimettete la tortiera in frigorifero per un'altra mezz'ora.



Nel frattempo prepariamo il ripieno. Mettete in una ciotola dell'acqua e i fogli di gelatina. Quando risulteranno molli strizzateli e versateli in un'altro pentolino con un pò dello yogurt e fate sciogliere a fiamma bassa. La gelatina si dovrà amalgamare bene allo yogurt.



Adesso versate questo composto in una ciotola molto più grande e versateci il resto dello yogurt, lo zucchero a velo e la panna montata in precedenza. Mescolate ed amalgamate il tutto.





Riprendete la tortiera dal frigorifero e versateci il composto di yogurt e panna. Livellate. Sopra la torta versateci a pioggia le nocciole e i pistacchi tritati. Ponete la torta nel frigorifero per circa 4 ore. Per accelerare i tempi potete porla nel congelatore per circa mezz'ora dopodiché andrà conservata in frigorifero.



Alla prossima ricetta.

**Charles**

---

## La limonata di Charles

Con l'arrivo del caldo afoso e umido il nostro corpo necessita di tanti liquidi e sali minerali nonché zucchero. Ed ecco che una buona e rinfrescante "limonata" è proprio quello che ci vuole. La ricetta che vi propongo è semplicissima e per alcuni di voi potrebbe risultare perfino banale, ma è l'ideale per rinfrescare e idratare il nostro organismo. Ho voluto

revisionare la ricetta tradizionale per creare una limonata ancor più buona e ricca, e con l'aggiunta delle foglioline di menta la rende davvero unica e dissetante.

Inoltre un buon bicchiere di limonata alla mattina appena alzati fa più che bene. Di seguito trovate i benefici nell'iniziare la giornata con il limone:

1. Rafforza il sistema immunitario: i limoni sono ricchi di vitamina C e di potassio;
2. Bilancia il PH: bere acqua di limone ogni giorno riduce l'acidità totale del vostro corpo. Il limone è uno degli alimenti più alcalini. Sì, il limone ha acido citrico, ma non crea acidità nel corpo una volta metabolizzato.
3. Aiuta la perdita di peso: i limoni sono ricchi di fibre di pectina, che aiutano a combattere la fame. È stato anche dimostrato che le persone che hanno una dieta più alcalina perdono peso più velocemente.
4. Aiuta la digestione: incoraggia il fegato a produrre la bile, che è un acido che è richiesto per la digestione. Riduce il bruciore di stomaco e la costipazione.
5. È un diuretico: limoni aumentano il tasso di minzione nel corpo, che aiuta a purificare (per esempio le tossine)
6. Pulire la pelle: il componente di vitamina C aiuta a diminuire le rughe e imperfezioni.
7. Rinfresca l'alito: non solo questo, ma può aiutare ad alleviare il dolore e gengiviti. L'acido citrico può erodere lo smalto dei denti, quindi questo deve essere controllato molto bene. Consigliamo quindi di risciacquare a fondo con acqua dopo averlo bevuto o di lavare i denti.
8. Allevia i problemi respiratori: acqua calda limone aiuta a sbarazzarsi di infezioni polmonari e fermare la fastidiosa tosse.
9. Aiuta contro la disidratazione: una tazza di acqua e limone al mattino previene la disidratazione e la

cosiddetta fatica cronica o fatica surrenale.

10. E' un valido aiuto a eliminare il caffè: dopo aver preso un bicchiere di limonata, la maggior parte delle persone affermano che non hanno alcun desiderio di caffè al mattino.

Ma veniamo dunque alla ricetta:

## Ingredienti

- 5 limoni medi (non trattati)
- 1 litro di acqua
- 250 grammi di zucchero semolato
- foglie di menta

## Procedimento

Per prima cosa portate a bollore l'acqua con lo zucchero fino al suo completo scioglimento. Lasciate intiepidire lo sciroppo d'acqua e zucchero.



Tagliate in due i limoni e spremeteli ottenendone il succo. Filtrate il succo con un passino per eliminare la polpa e i semi.



Aggiungete il succo dei limoni allo sciroppo e mescolate.

Versate la limonata così ottenuta in una brocca capiente ed aggiungete qualche foglia di menta. Ponete la brocca in frigorifero per circa 6 ore. Trascorso quel tempo togliete le foglie di menta che avevate lasciato nella brocca.

Prima di servirla potete aggiungere del ghiaccio, una fettina di limone e qualche nuova fogliolina di menta che ne intensificherà il sapore.

***Charles***