

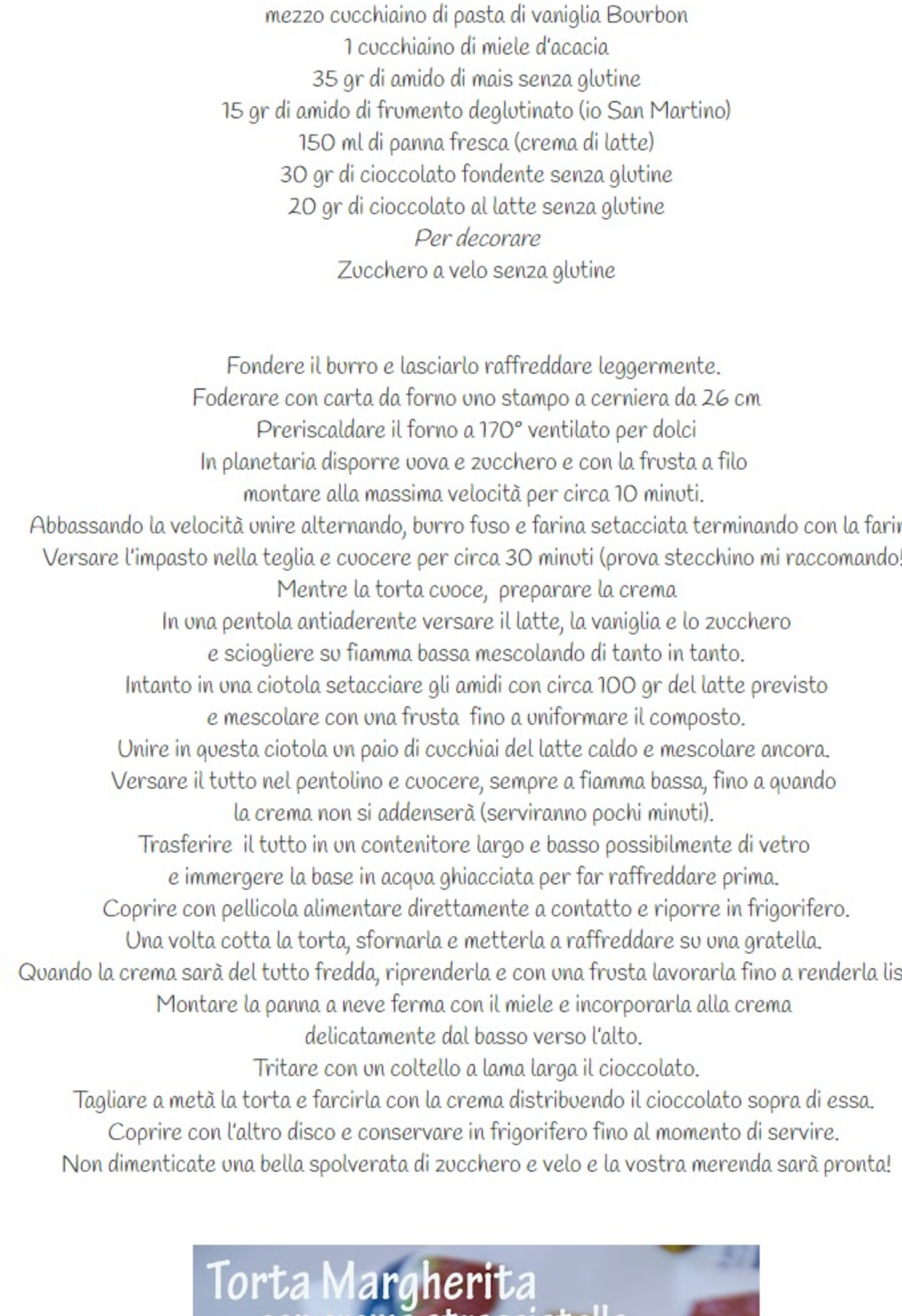


14 GIU 2017

Torta Margherita con crema stracciatella



Ecco una merenda fresca, facile da preparare e adatta a tutti i gusti;
la **Torta Margherita con crema stracciatella**.
Grandi e piccoli apprezzeranno di certo ad ogni ora in compagnia di un fresco bicchiere di latte o di una dissacrante centrifuga di frutta.
Per prepararla ho usato il Mix per Dolci di Farine Magiche che contiene al suo interno una parte di lievito.
Per la farcitura ho scelto una Crema al latte semplice e delicata presa qui
Nella di più semplice dunque che mettere tutto in planetaria e procedere.



- Ingredienti**
- Per la torta Margherita

250 gr di Mix per dolci Le Farine Magiche

4 uova

140 gr di zucchero

50 gr di burro

Per la crema stracciatella

400 ml di latte intero

80 gr di zucchero

mezzo cucchiaino di pasta di vaniglia Bourbon

1 cucchiaino di miele d'acacia

35 gr di amido di mais senza glutine

15 gr di amido di frumento deglutinato (io San Martino)

30 ml di panna fresca (crema di latte)

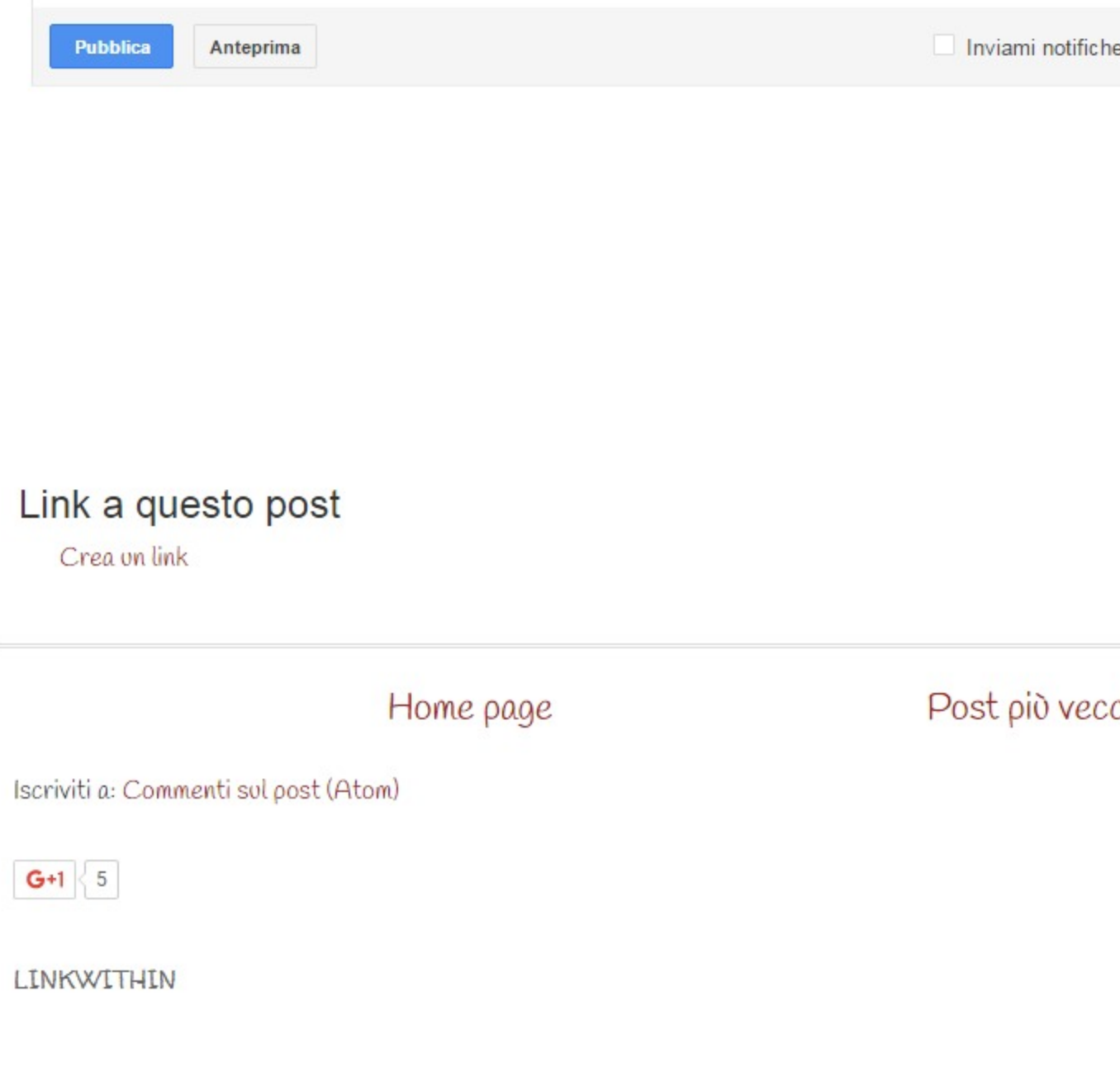
150 gr di cioccolato fondente senza glutine

20 gr di cioccolato al latte senza glutine

Per decorare

Zucchero a velo senza glutine

Fondere il burro e lasciarlo raffreddare leggermente.
Foderare con carta da forno uno stampo a cerniera da 26 cm.
Pre-riscaldare il forno a 170° ventilato per dolci.
In planetaria disporre uova e zucchero e con la frusta a filo montare alla massima velocità per circa 10 minuti.
Abbassando la velocità unire alternando burro fuso e farina setacciata terminando con la farina.
Versare l'impasto nella teglia e cuocere per circa 30 minuti (prova stecchino mi raccomando!)
Mentre la torta cuoce, preparare la crema.
In una pentola antiaderente versare il latte, la vaniglia e lo zucchero e sciogliere su fiamma bassa mescolando di tanto in tanto.
Intanto in una ciotola setacciare gli amidi con circa 100 gr del latte previsto e mescolare con una frusta fino a uniformare il composto.
Unire in questa ciotola un paio di cucchiai del latte caldo e mescolare ancora.
Versare il tutto nel pentolino e cuocere, sempre a fiamma bassa, fino a quando la crema non si addenserà (serviranno pochi minuti).
Trasferire il tutto in un contenitore largo e basso possibilmente di vetro e immergere la base in acqua ghiacciata per far raffreddare prima.
Coprire con pellicola alimentare direttamente a contatto e riporre in frigorifero.
Una volta cotta la torta, sfornarla e metterla a raffreddare su una gratella.
Quando la crema sarà del tutto fredda, riprenderla e con una frusta lavorarla fino a renderla liscia.
Montare la panna a neve ferma con il miele e incorporarla alla crema delicatamente dal basso verso l'alto.
Tritare con un coltello a lama larga il cioccolato.
Tagliare a metà la torta e farcirlo con la crema distribuito il cioccolato sopra di essa.
Coprire con l'altro disco e conservare in frigorifero fino al momento di servire.
Non dimenticate una bella spolverata di zucchero e velo e la vostra merenda sarà pronta!



Ti potrebbero anche interessare:



Published by Anna Lisa on 29.30
Etichette: CREME DOLCI, GLASSE, DOLCI E DESSERT, Le farine Magiche, Sponsor, TORTE E CROSTATE

Nessun commento:

Posta un commento

Ciao! Aspetto il tuo commento...torna a ricontrollare la mia risposta...)

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Unknown (Goo)

Esce

Publica

Anteprima

Inviati notifiche

Link a questo post

Crea un link

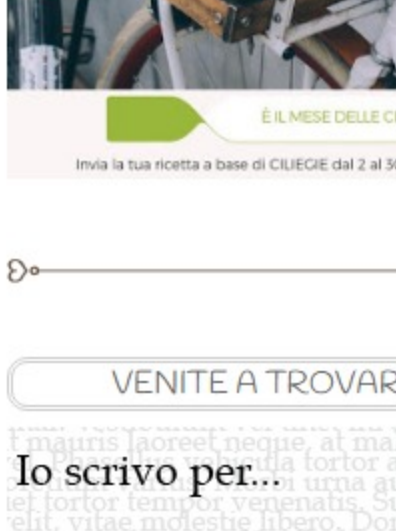
CERCA NEL BLOG

Cerca

IL NOSTRO PRIMO LIBRO!



IL VENERDÌ...



PARTECIPA ANCHE TU AL #GCALENDAR



VENITE A TROVARCI

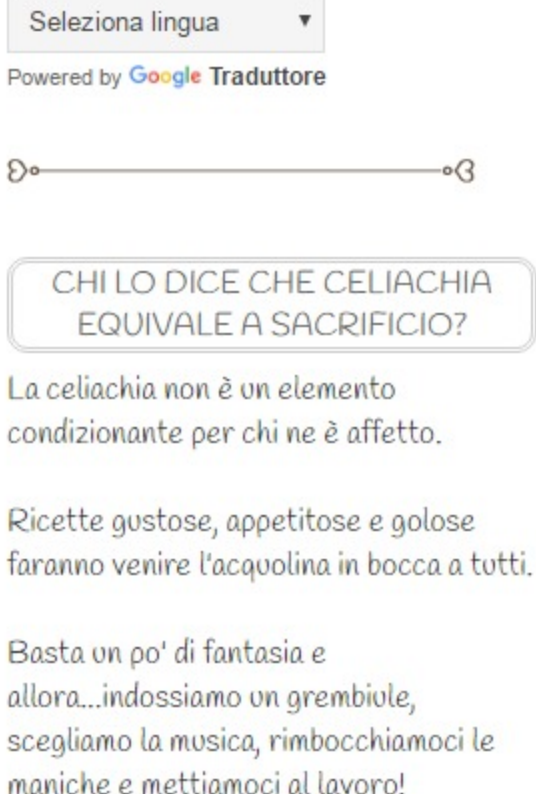
Io scrivo per...



POST IN EVIDENZA

Crostata riccia di ciliegie e ricotta senza glutine

Chi mi conosce sa bene quanto io ami le ciliegie! Sono ghiottissima di questo frutto delizioso che tanto mi ricorda le scorpacciat...



ANCHE SU SALE E PEPE



TRANSLATE

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

CHI LO DICE CHE CELIACIA EQUIVALE A SACRIFICIO?

La celiachia non è un elemento condizionante per chi ne è affetto.

Ricette gustose, appetitose e golose faranno venire l'acquolina in bocca a tutti.

Besta un po' di fantasia e allora...indossiamo un grembiule, scegliamo la musica, rimbocciamoci le maniche e mettiamoci al lavoro!

CERCHIAMO LE PORTATE

- ANTIPASTI
- CONTORNI
- DOLCI E DESSERT
- INSALATE E PIATTI UNICI
- PANE PIZZA E LIEVITATI
- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI
- ZUPPE E MINISTRE
- SPULCIAMO LE RICETTE
- BIMBY MANIA (208)
- BISCOTTI E MERENDINE (141)
- CARNE (33)
- CARNEVALE (3)
- COUS-COUS (11)
- CREME DOLCI E GLASSE (28)
- CRêPES PASTA ALL'UOVO E GNOCCHI (24)
- DESSERT E DOLCI AL CUCCHIAIO (66)
- FAI DA TE (24)
- FINGER FOOD (8)
- FORMAGGI (22)
- HALLOWEEN (2)
- IMPASTI DI BASE (28)
- INSALATE E PIATTI UNICI (146)
- LIQUORI E BEVANDE (7)
- PASTA (64)
- PESCE (44)
- POLENTA (7)
- RICETTE CON I TUORLI (44)
- RICETTE DAL MONDO (42)
- RICETTE DALLA PUGLIA-LE MIE ORIGINI (25)
- RICETTE DI NATALE (37)
- RICETTE DI PASQUA (4)
- RISO (48)
- SALSE E PATE' (7)
- SAN VALENTINO (3)
- SENZA LATTE VACCINO (24)
- SENZA UOVA (28)
- TORTE DI COMPLEANNO (32)
- TORTE E CROSTATE (161)
- TORTE SALATE (21)
- VAROMA (17)
- WOK (7)

FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA

- AMARENE (6)
- ARANCINI (1)
- ANANAS (5)
- ANGURIA (1)
- ARANCE (10)
- AVOCADO (1)
- CILIEGIE (6)
- FRAGOLE (2,0)
- FRUTTI DI BOSCO (7)
- LAMPONI (5)
- LIME (5)
- LIMONI (64)
- MANDARINI (1)
- MANDARINI CINESI (2)
- MANDORLE (46)
- MELAGRANA (2)
- MELE (34)
- MELONE: RETRATTO (3)
- MIRILLI (7)
- NOCCIOLE (23)
- NOCI (3)
- NOCI DI MACADAMIA (3)
- PERE (5)
- PESCHE (3)
- PINOLI (15)
- PISTACCHI (35)
- POMPELMO ROSA (1)
- PRUGNE FRESCHE (2)
- PRUGNE SECCHE (2)
- RIBES (1)
- UVETTA (7)

LE VERDURE, GLI ORTAGGI, LE SPEZIE E LE ERBETTE

- ANETO (1)
- ASPARAGI (4)
- BASILICO (18)
- BROCCOLI (6)
- CARCIOFI (8)
- CAROTE (26)
- CANNUCCIA (4)
- CARVO VERZA (3)
- CIPOLLIOTTI E CIPOLLA DI TROPEA (24)
- CUMINO (1)
- CURCUMA (5)
- CURRY (1)
- ERBA CIPOLLINA (7)
- FAGIOLINI (5)
- FARVE NOVELLE (8)
- FINOCCHI (2)
- FINOCCHIELLA (4)
- FIORE DI ZUCCA (3)
- FUNGHI (6)
- GERMOGLI DI SOIA (2)
- INSALATA (4)
- MAGGIORANA (5)
- MELANZANE (4)
- ORIGANO (8)
- PAPRIKA (6)
- PATATE DOLCI (1)
- PEPE ROSA (4)
- PEPERONI (31)
- PISELLI (8)
- POMODORI (53)
- POMODORI SECCHI (10)
- PORRI (10)
- RAPE BIANCHE (2)
- RAPE ROSSE (5)
- ROSMARINO (7)
- RUCCOLA (5)
- SENAPI (2)
- SERRAVALLE (5)
- SPINACI (5)
- TACCOLE (1)
- TIMO (16)
- VANIGLIA (33)
- VERZA (7)
- ZENZERO (13)
- ZUCCA (21)
- ZUCCHINE (34)

COSA PESCHIAMO?

- ACCIUGHE (14)
- BACCALA' (4)
- BOTTARGA (2)
- CALAMARI (8)
- SEPIE (4)
- CODA DI ROSPO (3)
- COZZE (13)
- GAMBERI (11)
- MAZZANCOLLE (2)
- MOSCARDINI (3)
- ORATE E SPIGOLE (2)
- PESCE SPADA (3)
- POLIPI (6)
- ROMBO (1)
- SALMONE AFFUMICATO (5)
- SALMONE FRESCO (7)
- SEPIE (1)
- TONNO FRESCO (2)
- TONNO IN SCATOLA (3)
- TOTANI (2)

LE CARNI E I SALUMI

- AGNELLO
- BRESAOLA
- LOINZA
- MORTADELLA
- POLLO
- PROSCIUTTO
- COTTO
- PROSCIUTTO CRUDO
- SALSICCIA
- SPECK

I FORMAGGI

- FETA GRECA (4)
- FORMAGGIO CAPRINO (3)
- GORGONZOLA (4)
- LATTE CONDENSATO (3)
- MASCARPONE (12)
- MOZZARELLA (14)
- MOZZARELLA DI BUFALA (7)
- PARMIGIANO (5)
- GRANA (38)
- PECORINO (27)
- PHILADELPHIA (4)
- RICOTTA (30)
- SCAMORZA AFFUMICATA (15)
- TALEGGIO (1)
- YOGURT (23)

IN NATURA SENZA GLUTINE

- FARINA DI CASTAGNE (5)
- FARINA DI COCCO (8)
- FARINA DI GRANO SARACENO (10)
- FARINA DI MAIS (11)
- FARINA DI TEFF (3)

RICETTE "FANOSIE" SENZA GLUTINE

- JAMIE OLIVER
- LAUREL EVANS
- MARTHA STEWART
- NIGELLA LAWSON
- PELLEGRINO ARTUSI
- RUTH REICHL

SCRIVIMI IN PRIVATO

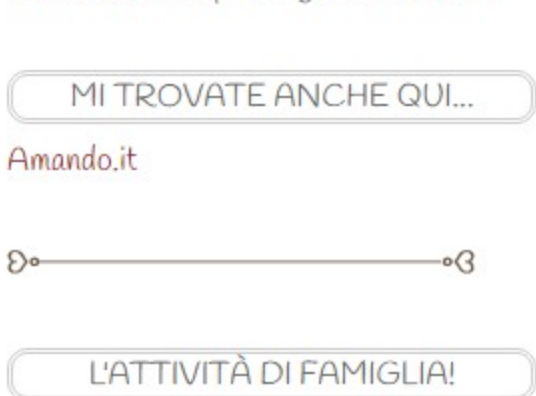
iacorin@hotmail.com

SEGUIMI VIA E-MAIL...

Email address...

Submit

AMICI PER TUTTI GUSTI!



FACCIAMO DUE CHIACCHIERE SU FACEBOOK?



VIAGGIARE INFORMATI



NUTRIFREE



I MIEI DOLCI LI TROVI ANCHE QUI

dolci.it

Vieni a visitare questo golosissimo sito

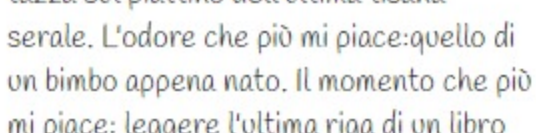
MI TROVATE ANCHE QUI...

Amasodo.it

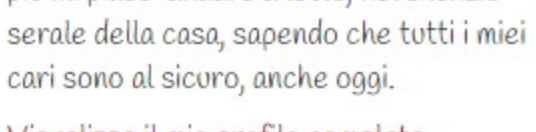
L'ATTIVITÀ DI FAMIGLIE



PORTA PURE LA CAROTINA SUL TUO BLOG PRELEVANDO IL CODICE



I MIEI INGREDIENTI PIÙ DOLCI



I NUMERI DI QUESTO BLOG

In questo blog ci sono 1058 post e 7457 commenti

Questo blog è in line da 2546 giorni!!!

Grazie a tutti!

ARCHIVIO BLOG

giugno 2017 (2)

COPYRIGHT

SENZA GLUTINE PER TUTTI I GUSTI by Anna Lisa, is licensed under a Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 2.5 Italia License. Se vuoi usare una foto o un contenuto di questo blog, potrai chiedere una autorizzazione all'autrice via mail o lasciando un commento sotto la ricetta che intendi usare

INFORMAZIONI PERSONALI

Anna Lisa

La cosa che più mi piace fare:spalmare la crema ai miei bambini: dopo aver fatto loro il bagnetto, li avvolgo che più mi piace: la tazza sul piattino dell'ultima tisana serale, l'odore che più mi piace:quello di un bimbo appena nato. Il momento che più mi piace: leggere l'ultima riga di un libro meraviglioso e chiodarlo sognando il prossimo da scegliere. La sensazione che più mi piace: andare a letto, nel silenzio serale della casa, sapendo che tutti i miei cari sono al sicuro, anche oggi.

Visualizza il mio profilo completo

DUE PASSIONI: LIBRI E CUCINA. ECCO COME LA LETTERATURA INCONTRA IL CIBO.

- "Afrodite" di Isabel Allende
- "Figlio e zaffiro: vita segreta di una gastronomo mascherata" di Ruth Reichl
- "Alla tavola di Yasmina. 7 storie e 50 ricette di Sicilia al profumo d'Arabia" di Serge Quadrupponi e Marozza Loria
- "Chocolat" di Joanne Harris
- "Cinque quarti d'arancia" di Joanne Harris
- "Confortatemi con le mele" di Ruth Reichl
- "Creme e cremine: le ricette deliziose e criminali di Agatha Christie"
- "Dolce come il cioccolato" di Laura Esquivel
- "Estasi culinaria" di Muriel Barbery
- "Il conto dell'Ultima Cena. Il cibo, lo spirito e l'umorismo ebraico" di Momi Osvadia e Gianni Di Santo
- "Il conto delle miane" di Giuseppina Torregrossa
- "Il mondo è tavola. Precetti, riti e tabù" di Chef Kumail
- "Il pranzo di Babette" di Karen Blixen
- "Julie and Julia" di Julie Powell
- "Kitchen Confidential" di Anthony Bourdain
- "L'amore goloso" di Roberta Schira
- "La cucina di Bahia, ovvero il libro di cucina di Pedro Archunjo e le merende di Dona Flor" di Jorge Amado
- "La maga delle spezie" di B.Chitra Divakaran
- "La pane più tenera" di Ruth Reichl
- "Le ali della sfinge" di Andrea Camilleri
- "Le relazioni culinarie" di Anders Staakos
- "Le ricette di chios Zivago per il matrimonio e l'adulterio" di Olivia Lichtenstein
- "Nel giardino del diavolo. Storia lussuaria dei cibi proibiti" di Stewart L'Allen
- "Pomodori verdi fritti al caffè di (Unlitta Stop)" di Fannie Flagg
- "Ricette per vivere e sopravvivere" di Letizia Giacomina Monti
- "Stecchini da denti. Appunti di vita, di gastronomia, di viaggio" di Aldo Buzzi
- "Torta al caramello in Paradiso" di Fannie Flagg
- "Un cuore nel piatto" di Patricia Gaffney

PROVERBI IN CUCINA

Il miglior condimento è l'appetito

Chi non mangia, ha già mangiato

A mangiare e a bestemmiare, tutto sta nel cominciare

Troppe salse, vivande false

Donne, ricette e mode, chi li capisce gode.

Tutto ciò che è proibito, è boccon dell'appetito

Accosta e pane ar dente che la fama s'arisa (proverbio romano che tradotto suona come l'appetito vien mangiando)

BUTTON H&E BY GRAPHIC SCRIBBLES

PRECELA INIZIO PAGINA BY GRAPHIC SCRIBBLES

Anna Lisa, Powered by Blogger.