



I CONCURSO DE POSTRES

Recopilación de las recetas participantes en
"I Concurso de Postres"
de la Cocina de Sara
<http://cocinadesara.blogspot.com>

Índice de recetas

Alas de Cabello de Ángel.....	9
Almendrados Sorpresa de Mandarina.....	11
Apfelstrudel	12
Arrollado de Dulce de Leche	13
Bica	15
Bizcochitos con Sorpresa	16
Bizcocho con Trocitos de Chocolate y Almendra	18
Bizcocho de Buttermilk con Manzanas	19
Bizcocho de Chocolate.....	20
Bizcocho de Chocolate al Microondas, con Fresas Caramelizadas en Zumo de Naranja y Brandy	22
Bizcocho de Chocolate Borracho	24
Bizcocho de Chocolate con Almendras y Fresas.....	25
Bizcocho de Chocolate y Galletas.....	26
Bizcocho de Mandarinas.....	27
Bizcocho de Naranja Relleno de Crema de Queso	28
Bizcocho de Naranja y Leche Condensada.....	30
Bizcocho de Naranja y Nueces	31
Bizcocho de Naranja y Ron.....	33
Bizcocho de Nueces y Fresas de San Valentín.....	34
Bizcocho de Piñones.....	36
Bizcocho de Pistachos con Lemon Crud y Frosting de Queso Mascarpone	37
Bizcocho de Polvorones.....	39
Bizcocho de Vainilla con Chispitas de Chocolate	41
Bizcocho Zebra	43
Bizcomus de Chocolate	44
Bizcotoci	45
Bocaditos de Plátano en Tempura Dulce	47

Bolitas de Coco.....	48
Bombones de Petazeta.....	49
Borrachitos de Fresa con Corazones de Chocolate	50
Brazo de Gitano	51
Brazo de Gitano de Crema.....	53
Brazo de Gitano de Chocolate	55
Brownie de Pecanas y Queso.....	57
Cake "San Valentín"	59
Canutillos de Merengue	61
Caracolas.....	63
Carlona de Mousse de Nocilla.....	64
Catalanishtrudel	66
Charlotte de Crema Catalana.....	68
Cheesecake.....	70
Chiles al Vodka con Chocolate	73
Chocolate Chunk Cookies.....	74
Chocolate con Té Verde	76
Chocolate en Bol a la Menta	78
Coca de Almendra y Pepitas de Chocolate.....	79
Coca de Vidre	80
Copa de Yogur y Frutos Rojos	81
Coulant Bicolor	82
Coulant de Chocolate.....	83
Crema que no Quema.....	84
Cremoso de Mascarpone y Chocolate.....	86
Crêpes de Fresa con Chocolate.....	87
Crêpes de Harina de Castaña.....	88
Crumble de Chocolate con Mango.....	89
Cuajada de Manzana Caramelizada	90
Cucuruchos de Nísperos.....	91

Cupcakes con Frosting de Queso-Choco.....	92
Cupcakes de Calabaza	93
Cupcakes de Limón y Merengue.....	94
Cupcakes de Melocotón	96
Cupcakes de Naranja con Corazón de Dulce de Leche.....	98
Cupcakes de Yogur y Fresa	100
Cupcakes Delfín	102
Double Chocolate Cookies	104
En Blanco y Negro	106
Flan de Baileys.....	107
Flan de Manzana de "La Tía Isabel"	108
Flan de Peras Conferencia	109
Flan de Queso con Crema de Castañas	110
Flan de Vainillas	111
Flan de Yogur y Caramelo Sin Azúcar	112
Fresas con Mascarpone	113
Fresones Melba.....	114
Galletas de Maizena y Leche Condensada.....	115
Galletitas de Chocolate para el Té.....	116
Gominolas	117
Gominolas Thermomix	118
Hanami Dango	119
Helado de "Roscón"	121
Las Galletas de Mi Abuela	122
Las Trufas de Mari	123
Lionesas de Crema.....	124
Macedonia de Frutas.....	125
Magdalenas de Fresa y de Kiwi	126
Magdalenas de Harina de Trigo Integral de Nueces Especiadas	127
Magdalenas Rellenas de Mora.....	128

Mandarinas en Brioche	129
Manzana Frita con Sésamo	131
Manzanas Caramelizadas	132
Milhojas de Fresas.....	134
Milhojas de Norín.....	136
Mini Lemon Meriengue Tarts	138
Mini-Calzone de Mascarpone y Nutella y Salsa de Fresas	140
Mis Primeros Cupcakes	141
Mousse de Uva	142
Naranjas Rellenas.....	143
Natillas	144
Panacotta con Mousse de Chocolate.....	145
Panna-Cotta con Chocolate	148
Pannacotta con Gelatina de Arándanos.....	149
Pastel con Grumos de Chocolate.....	150
Pastel de Chocolate San Valentín.....	152
Pastel de Crema de Flan.....	153
Pastel de Fresas y Chocolate.....	154
Pastel de Té Matcha con Fresas.....	156
Pastel Sara Bernhardt.....	158
Pastelitos de Kiwi	160
Piña Caramelizada con Mascarpone.....	161
Pionono de Merengue de Chocolate.....	162
Postre de la Casa	163
Postrecito de Bizcocho y Manzana en Mini Cocotte.....	165
Pouding Aux Pommes	166
Profiteroles Rellenos de Lemon Crud.....	167
Puding de Pasas y Plátano.....	169
Religiosas de Chocolate	170
Risotto Dulce de Chocolate.....	172

Rojo Burdeos: Peras al Vino.....	174
Rollitos de Queso y Membrillo	175
Rosas de Manzana y de Melocotón.....	176
Rosas Fritas	177
Rosca de Patatas y Chocolate.....	178
Rosquillas Caseras	179
Rubiols Dolços.....	180
Scones de Vainilla y Arándanos Rojos.....	181
Semifrío de Crema y Nueces	182
Semifrío de Frambuesa y Mango en Vasitos.....	183
Short Cake - Tarta de Fresas.....	184
Snickerdoodles.....	185
Sorbete de Naranja y Albahaca	187
Soufflés Helados de Castaña	188
Spiral Mooncakes de Piña y Coco	189
Súper Cupcakes.....	191
Surtido de Hojaldres con Mermelada de Higos.....	192
Suspiros de Amante.....	193
Tarta Tres Chocolates.....	194
Tarta "Crunch" de Chocolate	195
Tarta Arcoíris	197
Tarta Bob Esponja de Chocolate	199
Tarta Chocolate Blanco y Frutas del Bosque Relleno de Chocolate Negro.....	200
Tarta Crujiente de Chocolate.....	201
Tarta Crumbled de Manzana.....	203
Tarta de Cabello de Ángel	205
Tarta Calabaza	206
Tarta de Chocolate y Capuchino con Profiteroles.....	208
Tarta de Chocolate y Limón	209
Tarta de Chocolate y Moka	210

Tarta de Crema con Frutas	213
Tarta de Crema de Limón y Ganache de Chocolate Negro	215
Tarta de Frambuesa, Limón y Fondant de Nubes	216
Tarta de Galletas	219
Tarta de Leche Condensada.....	220
Tarta de Limón y Merengue	221
Tarta de Manzana al Microondas	223
Tarta de Manzana Sin Base.....	224
Tarta de Manzana y Almendra	225
Tarta de Moka y Nueces.....	226
Tarta de Mousse de Chocolate	227
Tarta de Mousse de Nutella, Pecado de Avellanas	229
Tarta de Nata y Fresas.....	231
Tarta de Profiteroles	233
Tarta de Profiteroles y Cappuccino.....	234
Tarta de Queso.....	236
Tarta de Queso.....	237
Tarta de Queso a la Naranja (M. Roux)	238
Tarta de Queso Fría con Frutos Rojos.....	240
Tarta de Queso y Manzana	242
Tarta de Tres Pisos	243
Tarta de Yogur y Fresas	245
Tarta de Yogurt y Fresas	246
Tarta Espiral de Dulce de Leche	247
Tarta Inglesa de Limón	249
Tarta Italia	250
Tarta Milhojas.....	253
Tarta Multicolor de Gelatina	254
Tarta Rápida de Manzana	255
Tarta Susi.....	256

Tarta Tiramisú de Turrón.....	257
Tarta Toulouse de Macarons	258
Tarta Tres Chocolates en Molde.....	261
Tarta Twix.....	263
Tarta Zapatilla Deportiva para Isaac	264
Tartaleta de Manzana.....	265
Tartaletas de Manzana.....	266
Tartas de Manzanas Pequeñas al Horno	267
Tiramisú de Frutos Rojos	268
Tocinillo de Cielo de mi Abuela Menene	269
Toffe Angel Food Cake.....	271
Torta de Chocolate Blanco, Almendra y Fresas.....	272
Torta Pompadur	273
Tortelli de Chocolate y Avellana Flameados con Pera Caramelizada.....	274
Torticas de Chocolate con Crema de Mascarpone y Melocotones	275
Tortilla Fea de Chocolate con Vinagreta de Fruta de la Pasión.....	277
Trenza de Manzanas "Azufaifo" y Chocolate Blanco.....	278
Tres en Raya ¿Comemos o Jugamos?	279
Tronco de Tiramisú.....	281
Tú y Yo de Frutas.....	282
Vasito de Crema de Mascarpone y Granada.....	283
Vasitos de Deliciosas.....	284
Vegan Cinnamon Rolls	285
Verrine de Mousse de Foie con Manzana y Crumble con Frambuesas.....	286
Yogurt Griego con Chocolate y Frutos del Bosque.....	288

Alas de Cabello de Ángel

<http://entrebarrancos.blogspot.com/2011/02/alas-de-cabello-de-angel.html>



Ingredientes:

PARA EL CABELLO DE ÁNGEL

1 calabaza blanca, llamada también cidra.
Azúcar (la cantidad depende del peso de la calabaza cocida).
1 cucharada sopera de canela.
El zumo de 1 limón.
1 cucharadita de sal.

PARA LAS ALAS

Una plancha de hojaldre Rana (yo usé dos, porque tengo bastante cabello congelado).
1 huevo.
Almendras.
Azúcar.

Preparación:

DEL CABELLO

Tira con fuerza la calabaza al suelo, cuando esté resquebrajada tira de la corteza para desprenderla. Retírale las pipas.

Guisa con la sal y sin nada de agua, debes estar atento para que no se pegue.

Escurre la calabaza, pésala y añádele igual cantidad de azúcar, la canela y el zumo de limón.

Guisa hasta que se dore. Remueve con frecuencia con un tenedor grande para que se vayan formando "los cabellos".

DE LAS ALAS

Precalienta el horno a 180°.

Extiende la masa de hojaldre. Conserva el papel de horno en el que viene enrollada.

Saca en un papel un molde de alas. Colócalo sobre el hojaldre y sigue el reborde del dibujo con un cuchillo.

Monta una especie de bocadillo con un ala, sobre ella algo de cabello de ángel, humedece el reborde del hojaldre con agua y encima tapa con otra ala de hojaldre. Presiona bien el reborde para que quede bien pegado.

Colócalas en la bandeja del horno, sobre papel de horno. Baña con el huevo batido, esparce las almendras por encima y el azúcar.

Hornea hasta que lo veas dorado. El tiempo depende de tu horno.

NOTAS

Quedan realmente exquisitas.

Te recuerdo algunos detalles importantes:

* El guisar **el cabello** lleva su tiempo. Procura aprovechar ese tiempo para hacer otras cosas en la cocina y así matas varios pájaros de un tiro.

* **El hojaldre** debe estar frío de la nevera, así que para manipularlo sácalo en el último momento, cuando ya estés preparado para trabajar con él.

* **El horno** debe estar precalentado con antelación.

* **Las bandejas** del horno dónde vas a montar las alitas, sácalas del horno antes de precalentar éste, para que no te líes después sin saber dónde colocarlas.

* **El cabello NO DEBE** estar caliente cuando rellenes las alitas. Lo mejor es que hagas un día el cabello, lo congeles en porciones no demasiado grandes y vayas sacando éstas a medida que las necesites.

* La mejor noticia, **CONGELA BIEN**, sólo debes tener una precaución, descongelar a temperatura ambiente y hornear ligeramente en el horno precalentado. **NUNCA EN EL MICRO** porque el hojaldre se humedece y pierde toda su gracia.

* Si quieres hacer **un ángel** con sus dos alas, al colocar éstas en el horno debes ponerlas en ambas direcciones para obtener alas derechas e izquierdas.

Almendrados Sorpresa de Mandarina

<http://roserex.blogspot.com/2011/01/almendrados-sorpresa-de-mandarina.html>



Ingredientes:

Mandarinas pequeñas
chocolate de tableta
almendras laminadas

*Como la cantidad dependerá de las que necesitemos, a modo orientativo os diré que yo utilicé 3 mandarinas y media tableta de chocolate negro Nestlé. Se puede utilizar el chocolate que más nos

guste: postres, negro, con leche...y la cantidad de almendras, gasté como 50 g.

Preparación:

Comenzamos pelando las mandarinas, separando los gajos y quitándole lo máximo de telillas. No es necesario pelar los gajos, pues las mandarinas pequeñas son muy finas.

Ponemos a tostar las almendras laminadas, en una sartén antiadherente y sin nada de grasas, machacándolas ligeramente, moviéndolas con un tenedor de madera para que se vayan dorando por igual y las sacamos a un papel vegetal.

Ponemos el chocolate a fundir al baño María, sin dejar de remover hasta que quede totalmente deshecho.

Vamos pasando por el chocolate los gajos de mandarina y pasándolos a las almendras, con ayuda de dos tenedores. Los iremos rebozando bien.

Los pasamos a un plato que se vayan endureciendo, poniéndolos derechos, que no se tumben.

Al ser ésta una fruta de invierno, en este tiempo no es necesario meterlos en el frigorífico, pues con tenerlos en un sitio fresco es suficiente para que se vaya endureciendo el chocolate. Cuando los vayamos a servir, los ponemos en una bandeja y... a disfrutarlos. La sorpresa de los que no conocen este dulce es sentir el crujiente de la almendra, lo durito y sabroso del chocolate y la explosión en la boca del zumo de la mandarina. Y no tiene muchas calorías, aparte de que es muy nutritivo.

<http://cocinasinproblemas.blogspot.com/2011/02/apfelstrudel.html>

Ingredientes:

- 4 hojas de pasta brick.
- 3 manzanas peladas y cortadas en rodajas.
- 2 cucharadas de azúcar moreno y otras dos de azúcar blanquilla.
- Azúcar glas para adornar.
- Un puñado de pasas, al gusto.
- Mantequilla fundida para pintar la pasta brick.
- 50g de mantequilla para freír las manzanas.
- Canela para la decoración.



Preparación:

Como pone en el envase de la pasta hay que sacarla del frigo cuando vayamos a utilizarla, es muy frágil.

Hemos pelado y partido las manzanas en láminas, hemos puesto la mantequilla en la sartén con el azúcar y las manzanas y las hemos dejado que quedasen al dente. Hemos remojado las pasas y las hemos incorporado a las manzanas.

Se cogen las hojas de la pasta y se les va untando de mantequilla y poniendo una encima de otra sucesivamente.

Si las manzanas quedan con el jugo que han soltado las escurrimos todo lo posible, ese jugo ya lo utilizaremos para otra cosa, y lo ponemos por encima de la pasta, la enrollamos como un brazo de gitano y lo volvemos a pincelar todo con la mantequilla, cerrando los bordes para que no se salga el relleno.

Lo introducimos al horno unos 25 minutos a 180 grados, hasta que vemos que quede dorado y crujiente.

Lo sacamos y dejamos enfriar.

Una vez frío se decora con azúcar glas y canela en polvo.

Arrollado de Dulce de Leche

<http://lacocinadefrabisablogspot.com/2011/02/arrollado-de-dulce-de-leche.html>



Ingredientes:

Para la plancha de brazo de gitano

- 4 huevos
- 130 gr. de azúcar.
- 170 gr. de harina
- 2 cucharaditas de levadura Royal o similar.

Para el almíbar

- 50 gr. de ron.
- 70 gr. de agua
- 50 gr. de azúcar.

Para el relleno

Dulce de leche (en cantidad suficiente para rellenar generosamente)

Para la cobertura

- 70 gr. de chocolate negro
- 50 gr. de chocolate blanco
- 100 gr. de nata líquida de 35% de materia grasa.
- Cerezas
- Nueces peladas

Preparación:

Elaboración con la Thermomix

Poned la mariposa en las cuchillas y verted en el vaso los huevos y el azúcar. Programa 2 minutos, temperatura 40°, vel. 3. Deja sin programar temperatura y bate otros 2 minutos a la misma velocidad para que esponje. Incorpora la harina y la levadura, junto con la sal y programa 5 segundos a velocidad 3.

*A continuación vierte esta mezcla en la bandeja del horno y sobre un papel siliconado o vegetal que habremos puesto sobre la misma a fin de poder desmoldar cómodamente. Tened cuidado de extender uniformemente la masa por toda la bandeja para que quede del mismo grosor. Introducid la bandeja en el horno precalentado a 180° (yo en función ventilador) durante 10 o 15 minutos, estad atentos, cuando comience a dorarse por encima, ya está cocido y podéis retirar la bandeja.

Elaboración tradicional.

Se separan las claras de las yemas y se baten a punto de nieve, se reserva. Se bate el azúcar con las yemas y a continuación se le va agregando la harina con la levadura y con la sal que habremos tamizado previamente. Una vez todo bien mezclado, se le agregan las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes. Leed el punto * de la elaboración con thermomix porque es igual en ambos casos.

Desmolda sobre un paño húmedo y enrolla (aún caliente así coge bien la forma) con la parte de abajo hacia afuera, es la que queda más lisita y por tanto, la mejor para luego decorar.

Almíbar: Se ponen todos los ingredientes en un cazo y se deja hervir durante cinco minutos, simplemente el tiempo necesario para que emulsione. No es necesario que quede muy dulce, no olvidéis que el dulce de leche ya es de por sí una dulzura impresionante.

Cobertura de chocolate:

Mezclamos por separado el choco blanco con la mitad de la nata en una cazo a fuego suave y vamos revolviendo hasta que se haya diluido totalmente y se forme una cremita, lo mismo con el choco negro y la otra mitad de la nata.

Formado:

Una vez que la plancha está fría, se desenrolla con cuidado. Se pinta con un pincel toda la superficie con el almíbar que hemos hecho. A continuación cubrimos con el dulce de leche y enrollamos.

Cortamos una rodajita de los extremos para embellecer y no la tiramos, la guardamos que nos la comemos con el desayuno.

Volcamos la cobertura de chocolate negro por encima del brazo de forma irregular y un par de minutos después (el tiempo que tarda en solidificar un poco) vertemos por encima el choco blanco. Vosotros lo podéis hacer como más os guste, o bien cubrirlo en su totalidad, o menos, o simplemente unas líneas, o ponerle azúcar glas y terminar antes, ya sabéis, lo que más os guste y guste en vuestra casa.

<http://mialacena-afriloli.blogspot.com/2011/02/bica-concurso-y-sorteo.html>

**Ingredientes:**

300 de azúcar
300 de harina de repostería
200 de manteca de vaca
1 sobre de levadura
4 huevos
Canela

Preparación:

Batimos los huevos con el azúcar, añadimos la manteca un poco derretida (no del todo) y mezclamos bien.

Vamos incorporando la harina tamizada con la levadura hasta conseguir una buena masa de bizcocho.

En un cuenco mezclamos el azúcar con la canela.

Añadimos la mezcla anterior en una bandeja de horno y espolvoreamos con el azúcar y la canela.

Horno 180 grados 30 minutos o hasta que salga la punta limpia.

Bizcochitos con Sorpresa

<http://laranadeazucar.blogspot.com/2011/02/bizcochitos-con-sorpresa.html>



Ingredientes:

- 140 gr de cobertura de chocolate
- 55 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 20 gr de harina con levadura
- azúcar
- 2 bombones (esta es la sorpresa)

Preparación:

Se funde el chocolate junto con la mantequilla al baño maría o bien en el microondas. Separa las claras de las yemas y añádelas a la mezcla del chocolate y la mantequilla. Monta las claras, agrega el azúcar y sigue montando hasta conseguir el punto de nieve. Una vez montadas, las agregamos a la mezcla anterior. Añadimos las claras en dos veces y las uniformaremos con el resto de la masa, intentando no trabajarlas en exceso. Incorporamos la harina tamizada y mezclamos suavemente para que no pierda esponjosidad. Colocamos en una placa de horno 1 hoja de papel de horno, o lo que soláis usar, y sobre ella dos cortapastas pequeños y en su interior un cilindro con altura de papel de horno, esto lo podéis sustituir por 2 moldes tipo flaneras untadas con mantequilla y cacao. Vertemos un poco de masa en el interior de los moldes con la ayuda de una manga pastelera con boquilla, coloca un bombón de relleno (podéis poner el bombón que mas os guste, con relleno sin relleno de licor....el que más os apetezca) y cubrimos con el resto de la masa, procurar no llegar hasta arriba porque sube bastante.

Horneamos durante 10-12 minutos con horno ventilado a 180°, si no tenéis horno con ventilador pues arriba y abajo y el tiempo depende de cada horno.

Se puede servir caliente o frío, pero caliente está buenísimo con tanto chocolate y el bombón todo derretidito.

Ayy!! Estoy escribiendo y la boca se me hace agua jajjjaja...la decoración a gusto vuestro, yo solo espolvoreé con un poco de azúcar glass.



Bizcochito con Trocitos de Chocolate y Almendra

<http://lasdeliciasdelourdes.blogspot.com/2011/01/bizcocho-con-trocitos-de-chocolate-y.html>



Ingredientes:

- 2 huevos
- 100 gr. de fructosa o 200 gr. de azúcar
- 225 gr. de aceite de girasol
- 225 gr. de leche de soja (aunque se puede utilizar de vaca)
- 1 sobre de levadura Royal
- 250 gr. de harina de espelta (o normal)
- 200 gr. de lágrimas de chocolate
- 100 gr. de almendras picadas

Preparación:

En un bol batimos los huevos junto con la fructosa. Incorporamos la leche de soja (o de vaca) y seguimos mezclando con energía. A continuación, añadimos el aceite y batimos de nuevo. Se mezcla la levadura con la harina, se agrega a la masa y damos unas vueltas hasta conseguir una masa homogénea. Por último añadimos las almendras picadas y las lágrimas de chocolate. Damos unas vueltas y rellenamos un molde para horno (yo utilicé uno de silicona), que previamente unté con mantequilla y harina. Espolvoreamos con azúcar por encima. Metemos en el horno precalentado a 180° unos 35 minutos aproximadamente. Yo lo pinché pasado este tiempo con un palillo para ver si estaba, pues todos los hornos no tienen la misma potencia.

Bizcocho de Buttermilk con Manzanas

<http://cocinandoconkisa.blogspot.com/2011/01/bizcocho-de-buttermilk-con-manzanas.html>



Ingredientes:

3 huevos
130grs de buttermilk
75grs de aceite de girasol
220grs de harina de repostería
125grs de azúcar
1 sobre de levadura royal
1 cucharadita de canela
3 manzanas de las amarillas

Preparación:

Ponemos todos los ingredientes en la batidora, menos las manzanas y lo batimos con varillas, mientras pelamos las manzanas y las cortamos a dados pequeños, las agregamos a la mezcla y las mezclamos bien.

En un molde tipo plumcake lo pincelamos con mantequilla y enharinamos y pondremos la mezcla.

Lo hornearémos a 180° durante 30 a 35 minutos o hasta que veamos que está dorado, lo dejamos enfriar antes de desmoldar.

Bizcocho de Chocolate

<http://elblogdemakinochan.blogspot.com/2011/01/bizcocho-de-chocolate.html>



Ingredientes:

175gr. de chocolate para fundir
180gr de azúcar
150gr de mantequilla
75gr de harina
4 huevos
1 sobre de levadura

Preparación:

Fundimos el chocolate con la mantequilla, al microondas o si lo preferís al baño maría, yo lo hice en el micro porque es más rápido, después dejamos templar.

Separamos las claras de las yemas y le añadimos a las yemas el azúcar batiéndolo bien hasta que esté todo bien incorporado y quede como una cremita.

Incorporamos el chocolate que ya estará templado y la harina y la levadura bien tamizada con un colador.

Montamos las claras a punto de nieve y mezclamos todo, con mucha paciencia con movimientos envolventes para que no baje.

Ahora untaremos un molde de mantequilla y verteremos la mezcla. Meteremos en el horno precalentado a 200° durante aproximadamente unos 30 minutos, ir vigilando pero sin abrir el horno por lo menos durante los primeros 20 minutos, comprobamos que está hecho pinchándolo con un cuchillo, si sale limpio está listo y si no lo dejamos unos minutitos más.



Bizcocho de Chocolate al Microondas con Fresas Caramelizadas en Zumo de Naranja y Brandy

<http://dibujantedesabores.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-chocolate-al-microondas-con.html>



Ingredientes:

Para el bizcocho de chocolate:

- 6 cucharadas de leche
- 2 cucharitas de cacao puro
- 4 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato

Para las fresas:

- 3 fresas grandes
- el zumo de 1/ naranja
- un chorrito de Brandy
- 1 cucharada de azúcar

Preparación:

Lo primero que haremos será trocear las fresas, salteamos en una sartén a fuego fuerte, le añadimos 1 cucharada (de las de café con leche) de azúcar, cuando el azúcar se haya

disuelto completamente agregamos el zumo de naranja y un chorrito de Brandy, dejamos que reduzca... En pocos minutos estará listo. Retiramos y dejamos que temple.

En una taza de las del desayuno, ponemos todos los ingredientes para nuestro bizcocho. La 6cdas de leche, 4 de aceite. 2 de azúcar, 3 de harina, 2 cditas de cacao y 1/2 cedita de bicarbonato. Todo esto lo removemos bien, con un tenedor hasta que sea una masa homogénea. Ahora lo tapamos bien con papel film y lo ponemos al microondas a máxima potencia entre 1 y 2 minutos (dependiendo de la potencia de nuestro micro). Lo desmoldamos de la taza ayudándonos con un cuchillo de untar mantequilla, y dejamos que enfríe un poquito...

Ahora ya sólo tenemos que decorar a nuestro gusto... Yo usé un poquito de chocolate blanco.



Bizcocho de Chocolate Borracho

<http://kinycookies.blogspot.com/2011/02/ummm-bizcocho-de-chocolate-borracho.html>



Ingredientes:

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 226 gr. de harina
- 226 gr. de azúcar
- 226 gr. de mantequilla
- 200 gr. de chocolate fondant
- 30 gr. de cacao
- una cucharadita de levadura
- sal

Para el almíbar

- 200 ml. ron
- 125 gr. azúcar
- 115 ml. agua

Preparación:

Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve añadiendo un poquito de sal para que queden más firmes. Reservar. A continuación derretir en el microondas o al baño maría el chocolate con la mantequilla. Cuando esté tibio añadir una por una las 4 yemas, después el azúcar y a continuación la harina a la que habremos mezclado la levadura. Una vez que tengamos todos estos ingredientes mezclados añadimos las claras, envolviendo la mezcla lentamente.

Engrasar el molde y verter la mezcla. Hornear a 180° durante 30 ó 40 minutos.

Mientras se hornea el bizcocho preparamos el almíbar añadiendo el ron, el agua y el azúcar. En un primer momento remover para evitar que se pegue el azúcar y cuando esté disuelto con el resto de los ingredientes dejar reducir durante 10 minutos.

Cuando saquemos el bizcocho del horno, pinchar con un tenedor o una brocheta y rociar con el almíbar. Yo evito desmoldar el bizcocho para que coja todo el almíbar. Colocar un plato debajo porque tal vez chorree un poco y se pone la encimera perdida.

Una vez frío desmoldar y disfrutar!

Bizcocho de Chocolate con Almendras y Fresas

<http://lacocinadeaire.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-chocolate-con-almendras-y.html>



Ingredientes:

80 gr. harina de repostería
125 gr. chocolate fondant
125 gr. mantequilla
125 gr. azúcar
3 huevos
3 cucharadas de leche
1/2 cucharadita de levadura química
125 gr. almendras fileteadas
200 gr. fresas
Para decorar: chocolate y coco
rallado

Preparación:

- * Derretir el chocolate con la mantequilla al microondas o al baño maría, mezclarlo bien con las varillas y meterlo en la nevera.
- * Poner en un recipiente los huevos con el azúcar y batimos bien con las varillas de mano, seguidamente le añadimos la leche y la levadura y mezclamos bien.
- * Sacamos el chocolate de la nevera y lo agregamos al recipiente donde teníamos la otra mezcla.
- * Añadir la harina tamizada y mezclar bien con una lengua, seguidamente meter las almendras fileteadas y mezclar.
- * Cogemos un recipiente apto para microondas y lo pintamos bien con mantequilla, volcamos la masa sobre el molde y lo metemos en el microondas durante 5 minutos a máxima potencia y una vez acabe, dejar reposar dentro del microondas durante 5 minutos antes de sacarlo.
- * Volcar el bizcocho en un plato o bandeja y ponemos las fresas encima previamente lavadas y troceadas y acabamos dándole un toque con coco rallado.. que es de adorno, pero le da un sabor muy bueno al bizcocho.

Bizcocho de Chocolate y Galletas

<http://mjcoriablog.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-chocolate-y-galletas.html>



Ingredientes:

3 huevos
150 grms de chocolate fondant
200 grms de galletas
100 grms de margarina o mantequilla
75 grms de azúcar
2 cucharaditas de levadura

Preparación:

Triturar las galletas hasta hacerlas polvo, triturar el chocolate pero dejarlo con trocitos pequeños, como tropezones.

Derretir la mantequilla en el microondas unos segundos.

Batir los huevos con el azúcar hasta que doblen el volumen, añadir la margarina, el polvo de galletas y la levadura hasta que esté todo bien mezclado.

Añadir el chocolate en trocitos con una espátula y movimientos envolventes.

Al igual que ella lo horneé en la Fussioncook pero como os comento, se puede hacer en el horno igualmente.

Pincelar el molde de silicona con aceite (en mi caso girasol), ponerlo dentro de la cubeta y con cuidado verter la masa dentro.

Menú horno 160° 35 minutos + 10 de mantenimiento, válvula abierta.

En horno 180° hasta ver que la aguja al pinchar sale limpio, unos 20 minutos.

Sacar de la cubeta-horno y dejar reposar un rato antes de desmoldarlo.

Si gusta decorar con azúcar glass.

Bizcocho de Mandarinas

<http://chupatelosdedosconsonia.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-mandarinas.html>



Ingredientes:

250 g azúcar
2 huevos
2 mandarinas
1 yogur griego
100 ml aceite de girasol
220 g harina
1 sobre de levadura

Preparación:

Con la batidora de vaso. Ponemos los huevos, el azúcar, las mandarinas (una pelada y otra con piel) troceadas y batimos. Añadimos el yogur y volvemos a batir. Ponemos el aceite y batimos hasta que se integre. Mezclamos la harina con la levadura y la incorporamos poco a poco, sin dejar de batir tamizándola con un colador.

Precalentamos el horno a 180°C y horneamos unos 40 minutos.

Para la cobertura, exprimí una mandarina y añadí azúcar glass al zumo, removiendo con unas varillas, hasta que espesó y tenía la consistencia de una glasa. Lo puse por encima del bizcocho y añadí unas bolitas doradas y plateadas.

Bizcocho de Naranja Relleno de Crema de Queso

<http://elrecetariodemicocina.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-naranja-relleno-de-crema-de.html>

Ingredientes:

Ingredientes para el bizcocho:

- 100g de azúcar
- 100g de harina
- 4 huevos
- $\frac{1}{2}$ sobre de levadura (8g)
- Ralladura de una naranja
- 25g de mantequilla

Ingredientes para la crema de queso:

- 300g de queso cremoso Light (tipo Philadelphia)
- 4 hojas de gelatina
- 4 cucharadas de zumo de naranja
- 6 cucharadas de leche condensada Light



Preparación:

Modo de preparación del bizcocho:

- * Separamos las claras de las yemas
- * Batimos las yemas con el azúcar hasta que empiecen a blanquear y vayan aumentando su volumen.
- * Incorporamos la harina y la levadura pasada por el tamiz. Cuando lo hayamos mezclado bien, añadimos la ralladura de naranja.
- * Por último, montamos las claras a punto de nieve y las añadimos a la mezcla anterior. Lo mezclamos con movimientos envolventes para que no se bajen.
- * Engrasamos un molde desmoldable de 18cm de diámetro y vertemos la mezcla anterior. Lo metemos al horno previamente calentado a 180°C durante unos 30 minutos. Lo comprobamos con la aguja.

Modo de preparación de la crema:

- * Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría. Luego las fundimos con 4 cucharadas de zumo de naranja.
- * Cuando estén fundidas, añadimos la leche condensada y el queso cremoso. Dejamos que se solidifique un poco para luego poder montarlo mejor.

Montaje:

- * Desmoldamos el bizcocho, lo partimos por la mitad y lo dejamos enfriar
 - * Ponemos la parte de abajo en la bandeja que lo vayamos servir y colocamos el aro del molde desmoldable a su alrededor.

 - * Como podéis comprobar el bizcocho siempre encoge un poco y es un pelín más pequeño que el aro, por eso os he comentado que había que dejar solidificar un poco la crema.
 - * Vertemos ahora la crema, expandiéndolo por igual.

 - * Colocamos la otra mitad.

 - * Dejamos enfriar en el frigo durante 2 ó 3 horas, para que termine de solidificarse la crema.
 - * Quitamos el aro, y ya está lista para ser comida.
- 

Bizcocho de Naranja y Leche Condensada

<http://lasdeliciasdelapungui.blogspot.com/2011/01/bizcocho-de-naranja-y-leche-condensada.html>



Ingredientes:

1 lata de leche condensada grande (740 g)
zumo de 3 naranjas
ralladura de 3 naranjas
6 huevos
300g de harina de repostería
1 sobre de levadura
250ml de aceite de girasol

Para *decorar*:

glaseado de zumo de naranja y azúcar o
espolvorear con azúcar glass
rodajas de naranja

Preparación:

Primeramente mezclamos la leche, el zumo, la ralladura, los huevos y el aceite. Batimos bien.

Añadimos la harina y la levadura tamizadas.

Horneamos en horno precalentado a 180°C durante 45-50 minutos (o hasta que al pinchar salga el cuchillo limpio).

Sacamos del horno y dejamos enfriar, a no ser que le echemos el glaseado que tendrá que echarse cuando aún esté caliente. Decoramos.

Bizcocho de Naranja y Nueces

<http://rositaysunylivasenlacocina.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-naranja-y-nueces.html>



Ingredientes:

200 gr. de harina
150 gr. de azúcar
2 huevos
1 naranja
80 gr. de mantequilla
100 ml. de buttermilk (*)
60 gr. de nueces
1 sobre de levadura química

() Si no encontramos buttermilk podemos sustituirlo por la misma cantidad de leche a temperatura ambiente, a la que le pondremos una cucharita de zumo de limón o de vinagre, removeremos, dejaremos reposar por 5 minutos y adquirirá una consistencia muy parecida.*

Preparación:

Precalentar el horno a 175°.

Rallamos la piel de la naranja y reservamos, retiramos toda la parte blanca de la naranja y la partimos en trozos. Tamizamos la harina con la levadura y reservamos.

A continuación ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes, que deberán estar a temperatura ambiente, menos la harina con la levadura y mezclamos bien. Cuando la naranja esté triturada incorporamos la harina con la levadura que teníamos reservada y seguimos mezclando.

Troceamos las nueces y las incorporamos a la masa dando unas vueltas con una lengua o con una espátula.

Untamos el molde con mantequilla o con espray para desmoldar y vertemos la masa. Introducimos en el horno que habremos precalentado con anterioridad a 175°. Horneamos durante 35-40 minutos. Pinchamos con una aguja y si sale limpia estará cocido, si sale manchada dejaremos unos minutos más. Siempre digo que los tiempos de los hornos son aproximados. Cada uno conoce el suyo y sabrá adecuar los tiempos.

Una vez lo saquemos del horno, dejaremos enfriar en el molde durante 15 minutos. Después le daremos la vuelta y lo colocaremos sobre una rejilla para dejar enfriar por completo.

Servir acompañado de chocolate fundido o con una bola de helado.



Bizcocho de Naranja y Ron

<http://lacuinetadeisabel.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-naranja-y-ron.html>



Ingredientes:

- 250 ml de azúcar
- 190 de harina especial para bizcochos (yo la compro en Mercadona, pero puedes utilizar la normal)
- 70 ml de aceite de oliva
- 3 Huevos
- 1 Naranja mediada especial de zumo, es decir con la piel fina y mucho zumo, descarta las de piel gruesa te dejaran un gusto amargo
- 1 Chupito pequeño de Ron Añejo
- 1 Sobre de levadura en polvo

Preparación:

Precalienta el horno a 180 grados encendido por arriba y por abajo.

En bol grande añade la naranja troceada con su piel y todo, procura que este bien limpia y seca, yo le retiro los extremos que es la parte de piel más gruesa, añade los huevos, el azúcar, el aceite de oliva y el chupito de Ron, ayúdate con la batidora y tritura bien los ingredientes, debe de quedarte como una cremita de color naranja.

Ahora con la ayuda de un colador ves tamizando la harina y el sobre de levadura, ves removiendo con una batidora de mano de varillas haciendo una buena mezcla.

Coloca una hoja de papel vegetal en un molde para el horno y añade el bizcocho, mételo en el horno y apaga la parte de arriba, déjalo cocer unos 40 minutos solo encendido por la parte de abajo, procura no abrir la puerta del horno en ese tiempo (corres el peligro de que se te baje!!!) para saber si está bien cocido, utiliza el truco del palillo de dientes, pínchalo con él y si sale limpio ya lo tienes. El olor a naranja que inunda la casa es increíble!!! Espero que te guste!!!

Bizcocho de Nueces y Fresas de San Valentín

<http://cositasricashechasconamor.blogspot.com/2011/02/biscocho-de-nueces-y-fresas-de-san.html>

Ingredientes:

Bizcocho:

1 yogurts de fresa (desnatado mejor)
1 cacito de leche
1 cacito de yogurts de azúcar
1/2 cacito de aceite
1 sobre de levadura
3 huevos
4 cacitos de harina
Ralladura de limón y naranja
200 grs de nueces
colorante rosa

Relleno:

250 grs. fresones
mermelada de fresa

Baño de chocolate:

250grs de chocolate de cobertura
150 grs de nata

Cobertura de fondant:

1/2 kilo de fondant blanco
colorante
mermelada de fresa

Preparación:

Precalentamos el horno a 180° .

Tamizamos la harina junto con la levadura, Batimos primero los huevos con el azúcar hasta que este la masa esponjosa agregamos el yogurt, batimos después agregamos el aceite, a continuación la harina tamizada e 3 veces y la leche, batimos bien ahora ponemos las nueces y el colorante y mezclamos la turbi para que se trituren las nueces con la masa hasta tener una mezcla homogénea. Lo verter en un molde y hornear 40 minutos o hasta que este firme y dorado.



Esperamos un poco y desmoldamos cortamos dos veces para tener 3 pisos y rellenamos con la mermelada y los fresones frescos . A continuación calentamos la nata y derretimos el chocolate en la nata fuera del fuego bañamos el biscocho y dejamos que absorba el chocolate.

Después cubrir con la mermelada , estirar el fondant con azúcar glass, con el fondant sobrante lo teñimos y hacemos corazones y pegamos con mermelada. y a comer.....

Bizcocho de Piñones

<http://cocinandoconsara.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-pinones.html>



Ingredientes:

2 huevos frescos grandes
150 gr de harina
150 de mantequilla
100 gr de azúcar 100 gr de piñones pelados
2 cucharadas de levadura Royal

Preparación:

En un bol echamos la harina mezclada con la levadura y reservamos.

En otro bol batimos los huevos frescos, con la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos (si os queda alguno batidora y listo)

Ir incorporando harina poco a poco sin parar de remover para que no se queden grumos (si os queda alguno la batidora)

Añadimos los piñones, mezclamos y vertemos la masa en un molde para horno engrasado con aceite o mantequilla.

Una vez calentado el horno a temperatura media, meter el bizcocho hasta que esté bien cuajado y que cuando lo pinchemos con una aguja de tejer no la manche (aproximadamente media hora).

Dejaremos enfriar y desmoldamos.

Bizcocho de Pistachos con Lemon Curd y Frosting de Queso Mascarpone

<http://pistoandpesto.blogspot.com/2011/01/bizcocho-de-pistachos-con-lemon-curd-y.html>



Ingredientes:

Ingredientes para el bizcocho:

- 55 gramos de pistachos pelados
- 170 gramos de mantequilla o margarina, a temperatura ambiente
- 170 gramos de azúcar blanca
- 3 huevos
- 110 gramos de harina con levadura

Ingredientes para la lemon curd:

- 4 huevos
- el zumos de 4 limones
- 100 gramos de mantequilla
- la cáscara de dos limones
- 150 gramos de azúcar

Ingredientes para el frosting de queso:

- 100 gramos de queso mascarpone
- 100 gramos de queso filadelfia
- 50 gramos de azúcar glass

Preparación:

Precalentar el horno a 180, engrasa y enharina el molde, yo hice un bizcocho y lo partí por la mitad o podéis hacer dos.

Si queréis podéis hacer el bizcocho en la thermomix o de la forma tradicional.

Triturar los pistachos y reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien integrado, si queréis lo podéis hacer en la thermomix unos 40 seg a velocidad 3. A continuación echar los huevos uno a uno sin parar la máquina y luego los pistachos.

Una vez tamizada la harina incorporar bien a la mezcla.

Echar en el molde y meter en el horno unos 40 minutos o hasta que el bizcocho este hecho.

Una vez hecho dejar enfriar y cortar por la mitad para poder rellenarlo.
Echamos la lemon curd y la distribuimos bien por la superficie.
Por ultimo mezclamos el queso mascarpone, el queso filadelfia y el azúcar glass y lo distribuimos por la superficie del bizcocho. Lo adornamos con unos pistachos.

Para hacer el lemon curd:

Ponemos en la thermomix el azúcar y la pasamos unos 5 segundos a velocidad máxima hasta que se convierta en azúcar glass. A continuación echamos la cáscara de dos limones y lo pasamos 5 segundos más. Añadir el zumo de los limones, la mantequilla y los huevos y batir unos segundos a velocidad 3 y programa 10 minutos a 80° a velocidad 2 y poner en unos botes esterilizados y poner los botes cerrados a cocer durante 30 minutos.



Bizcocho de Polvorones

<http://cocinaparapinuinas.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-polvorones.html>



Ingredientes:

- 254 gramos de polvorones (QUE ES LO QUE ME QUEDABA A MÍ)
- 118 mililitros de leche,
- Una naranja
- 2 claras de huevo
- 25 gramos de azúcar glass
- 25 gramos de cacao en polvo
- Medio sobre de levadura,
- Una pizca de bicarbonato
- 100 gramos de crema pastelera (O EN SU CASO LA CREMA DE MELOCOTÓN QUE YO USÉ)
- Almíbar (YO USÉ EL DEL MELOCOTÓN, ERA UNA LATA DE MELOCOTÓN EN ALMIBAR)

Preparación:

Antes de nada precalentaremos el horno a 200° C.

Trituraremos los polvorones y los mezclaremos con la leche, la piel rallada de la naranja y su zumo, el cacao, la levadura y el bicarbonato. Cuando la mezcla sea homogénea reservaremos. Montaremos entonces las claras a punto de nieve y añadiremos el azúcar glass poco a poco. Entonces verteremos la mezcla en la masa de los polvorones y mezclaremos con movimientos envolventes para que no baje. Untaremos el molde con mantequilla y verteremos la masa en él. Después lo llevaremos al horno, donde lo dejaremos cocer durante 20 minutos, no sin antes bajar la temperatura del horno a 170° C. Una vez hecho el bizcocho lo dejaremos enfriar. Tras desmoldarlo, lo partiremos por la mitad y lo bañaremos en el almíbar. Rellenaremos entonces con la crema pastelera, juntaremos las dos mitades y espolvorearemos de azúcar glass su superficie.

PARA PREPARAR EL ALMIBAR

Herviremos en un cazo 500 ml. de agua, 5 cucharadas de azúcar, la corteza de un limón y medio palito de canela durante 20 minutos, hasta que reduzca a la mitad.

PARA PREPARAR LA CREMA DE MELOCOTÓN

Esto ha sido invención mía !!!! Y mira no ha salido mala, jejeje

4 mitades de melocotón (en almíbar)

1 yogurt

200 gr de leche condensada

Batir todo con la batidora hasta que quede una crema homogénea y ya estará lista, como veis, dificultad CERO.

Bizcocho de Vainilla con Chispitas de Chocolate

<http://cocinandoenunrincondelmundo.blogspot.com/2011/02/bizcocho-de-vainilla-con-chispitas-de.html>



Ingredientes:

200 gr nata líquida
4 huevos
190 gr de azúcar
2 ct esencia de vainilla
250gr de harina
1 sobre de levadura
1/2 vaso fideos de chocolate

Preparación:

- . En un bol incorpora los huevos junto el azúcar y bate muy bien
- . Añade 2 ct de esencia de vainilla, la nata y bate
- . Ahora tamiza la harina junto el sobre de levadura, mientras la vas añadiendo a la mezcla de huevos..
- . Una vez bien mezclados todos los ingredientes, tiene que quedar todo unificado, sin rastro de harina seca.

- . Incorpora los fideos de chocolate, remueve un poco para que se integren bien
- . Pasa la mezcla a un molde engrasado, o con papel vegetal, yo elegido esta última opción, así se añaden menos grasas.
- . Y al horno 50 - 60 min a 180 gr

Nota: yo he puesto calor arriba y abajo, a media cocción si ves que por arriba se te hace un poquito moreno, tápalo con papel vegetal o de aluminio y deja que termine de hacerse, para saber si esta hecho, pincha con un palo su centro y si este sale limpio, lo tienes!



Bizcocho Zebra

<http://elsecretodeboro.blogspot.com/2011/02/bizcocho-zebra.html>



Ingredientes:

150 gr de chocolate en polvo
150 cc de leche
300 gr de harina
200 gr de azúcar
250 gr de mantequilla
3 huevos y vainilla

Preparación:

Mezclamos la mantequilla con el azúcar y los huevos.

Luego le añadimos la leche.

Y ahora la harina tamizada.

Ahora lo distribuimos en dos boles, a uno de ellos le añadimos el cacao en polvo y al otro un chorrito de extracto de vainilla.

Embadurnamos un molde con mantequilla y harina para que no se nos pegue.

Y ahora....., empezamos con las rayas, y para eso tomamos un cucharón de la mezcla con cacao y la ponemos en el centro del molde y encima otro cucharón con la mezcla de vainilla.

Y así seguimos..... Cucharón a cucharón.

Hasta llegar al borde del molde utilizado.

Y ahora al horno a 180° unos 35 minutos.

Bizcomus de Chocolate

<http://lasdeliciasdelapungui.blogspot.com/2011/01/bizcomus-de-chocolate.html>

Bizcomús de Chocolate - Las Delicias de La Pungui



Ingredientes:

100g chocolate para postres
100g chocolate con leche
50g aceite de girasol
6 huevos
25g azúcar (para batir con las yemas)
25g azúcar (para batir con las claras)
100g chocolate con leche (para la decoración)

Preparación:

Calentamos en el microondas el chocolate con el aceite hasta que se funda (un minuto y medio aprox.)

Batimos las yemas con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina. Mezclamos con el chocolate fundido.

Batimos las claras con el azúcar hasta llevarlas a punto de nieve. Las añadimos a la mezcla, mezclando suavemente.

Separamos un 1/4 de la mezcla y la guardamos en un bol en el frigorífico, porque será la mousse que echaremos por encima del bizcocho.

El resto de la mezcla la vertemos en un molde (el mío es de 24 cm de diámetro) y horneamos a 150°C durante 30 minutos. Dejamos enfriar.

Cubrimos la tarta con la mousse que habíamos reservado en la nevera.

Rallamos una tableta de chocolate con leche y decoramos con estas virutas.

<http://lacocinadeconluana.blogspot.com/2011/02/bizcotoci-tm-fc.html>



Ingredientes:

Para el tocino de cielo:

- 6 yemas y 1 huevo entero (tamaño M)
- 125 de agua
- 250 de azúcar

Para el bizcocho

- 3 huevos
- 90 grs de azúcar
- 90 grs de harina

Preparación:

Del Tocino de Cielo:

1. Ponemos el agua y el azúcar en el vaso de la thermomix y programamos 10 minutos, 100°, velocidad 2 1/2, dejamos templar.
2. Con la máquina en marcha incorporamos las yemas de huevos, una a una, por último el huevo entero, mezclamos un par de minutos, reservamos.

Del bizcocho:

1. Ponemos los huevos y el azúcar en el vaso de la thermomix y programamos 5 minutos a 37°, velocidad 3 1/2, pasado ese tiempo volvemos a programar otros 5 minutos a la misma velocidad **sin temperatura**.
2. Incorporamos la harina y mezclamos con ayuda de una espátula de silicona, reservamos.

Montaje:

1. Caramelizamos un molde que nos quepa en la cubeta y que tenga tapa.
2. Vertemos la preparación del tocino de cielo y encima la del bizcocho (que nos habrá quedado como una espuma), despacio para que no se mezclen las preparaciones.
3. Ponemos 2 dedos de agua en la cubeta e introducimos el molde cerrado.
4. Programamos "menú manual" 25 minutos y dejamos despresurizar sola.
5. Sacamos el molde de la cubeta y dejamos templar a temperatura ambiente, una vez frío metemos en la nevera un mínimo de 3 horas.
6. Desmoldamos y servimos.

Bocaditos de Plátano en Tempura Dulce

<http://gurico.blogspot.com/2011/02/bocaditos-de-platano-en-tempura-dulce.html>



Ingredientes:

- 4 plátanos
- 1 huevo
- 1 taza de agua helada
- 1 taza y 1/2 de harina de fuerza
- 2 cucharadas de miel

Preparación:

Pelamos (como es evidente) los plátanos y los cortamos en trozos de entre 2 y 3 centímetros. En un bol grande ponemos el agua helada, la yema del huevo y las dos cucharadas de miel y batimos todo muy bien. Añadimos la harina de fuerza poco a poco hasta que quede todo muy bien ligado. Ponemos a calentar el aceite a fuego bajo y echamos el plátano en el bol con la tempura. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura echamos los pedazos de plátano escurriendo el sobrante de la masa. Retirar cuando estén dorados y poner en una fuente con papel absorbente.

Podemos aprovechar la clara del huevo sobrante para hacer un merengue añadiendo tres cucharadas de azúcar y batiendo con el batidor de varillas hasta que quede blanco y consistente, y lo servimos como acompañamiento.

Bolitas de Coco

<http://paraestarporcasa.blogspot.com/2011/02/bolitas-de-coco.html>



Ingredientes:

- 250 gr. de coco rallado
- 250 gr. de azúcar
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de agua

Preparación:

Primero vamos a disolver la harina en agua fría, procurando que no queden grumos. Una vez disuelta, lo pondremos en un cazo al fuego.

Hay que remover hasta que empieza a hervir.

Justo en el momento en que empieza a hervir, hay que añadir el azúcar.

De nuevo, hay que remover bien la mezcla, y añadimos seguidamente el coco rallado.

Mezclaremos todos bien y retiramos del fuego.

Volcamos la mezcla en un plato, y lo dejamos enfriar (el tiempo que sea necesario) en un plato. Es recomendable taparlo con papel film.

Una vez completamente fría, iremos cogiendo porciones de la pasta ayudándonos de una cuchara y con las manos les daremos forma de bolitas. Estas bolitas las pasaremos por azúcar para que queden bien cubiertas.

Hay que intentar que todas tengan el mismo tamaño y lo más redonditas posible.

Cuando hayamos formado todas las bolitas, las iremos colocando en papeles individuales.

Si os apetece podéis darle un toquecito de canela por encima, que les da un gusto muy rico y les añade una presencia estupenda.

Por cierto, al día siguiente de hacerlas están mucho más ricas que el primero.

Bombones de Peta Zeta

<http://julietacocinaypunto.blogspot.com/2011/02/bombones-de-peta-zeta.html>



Ingredientes:

150gr de chocolate fondant
75gr de chocolate blanco
Un chorrito de leche.
1 sobre de petazetas.

Preparación:

Derretimos el chocolate fondant en el microondas con cuidado de que no se queme.

Pintamos con un pincel el molde de los bombones y dejamos enfriar, luego pintamos de nuevo y enfriamos otra vez.

Por otro lado derretimos el chocolate blanco con el chorrito de leche. Una vez derretido y tibio incorporamos los peta zetas.

Llenamos con la mezcla los moldes y dejamos enfriar unos 20 minutos. A mí con los ingredientes que he indicado sólo me dio para hacer 12 bombones rellenos, así que tuve que hacer 3 de chocolate negro.

Desmoldamos con cuidadito y... LISTO!!!!

Borrachitos de Fresa con Corazones de Chocolate

<http://venamicocina.blogspot.com/2011/02/recetas-de-san-valentin-esta-semana-he.html>



Ingredientes:

Para el bizcocho:

- * 3 Huevos
- * 1 Yogurt natural
- * Ralladura de limón
- * 2 vasos de yogurt de azúcar
- * 3 vasos de yogurt de harina
- * 1/2 vaso de yogurt de aceite de girasol
- * 1 Sobre de levadura química

Para el relleno y decoración:

- * 4 Cucharadas de mermelada de fresa
- * 100 gr. de fresas
- * 2 Cucharadas de agua
- * 100 gr. chocolate fondant negro
- * 100 gr. de chocolate blanco

Preparación:

Para el bizcocho, engrasar moldes individuales (como los de flan o magdalenas) . Con estas cantidades salen unos 8-10 moldes individuales. Precalentar el horno a 180°C. Mezclar los huevos con el azúcar, el yogurt, la harina, la levadura, el aceite y la ralladura de limón. Hornear a 180 °C durante 30 min. aproximadamente, hasta que al pincharlos con una aguja salga seca.

Dejar entibiar y desmoldar. Abrir los bizcochitos al medio, calentar la mermelada con el agua para que se disuelva, cortar las fresas en láminas.

Bañar la mitad del bizcochito con la mermelada de fresa caliente, colocar las fresa, cubrir con mermelada y tapar el bizcochito con la otra mitad. Cubrir con el resto de la mermelada.

Para los corazones de chocolate, fundir cada chocolate por separado estirar el chocolate fundido encima de una capa de film, cubrir con otra y estirar con un rodillo. Cuando aún esté tibio, cortar con un cortapastas en forma de corazón.

Colocar un corazón blanco y otro negro encima de cada bizcochito, y ¡ a disfrutar !.

Brazo de Gitano

<http://www.asopaipas.com/2011/01/brazo-de-gitano.html>



Ingredientes:

* No voy a usar cantidades exactas, voy a señalar como se hace por aquí. Dependiendo de los huevos que uses, van a salir más o menos cantidad de brazos de gitano.

Pesamos los huevos con la cáscara

El mismo peso de azúcar

La mitad del peso de los huevos de harina

Para la crema Pastelera:

1 litro de leche

100 gramos de harina

225 gramos de azúcar

6 yemas

Canela en rama

La Piel del limón

100 gramos de mantequilla

Para la terminación:

Azúcar y Canela

Preparación:

Preparamos en primer lugar la crema pastelera. Hervimos la leche con la rama de canela y la piel de limón, reservando 100 gramos. Dejamos reposar unos minutos para que infusione la

leche.

Por otra parte vamos a mezclar la harina con el azúcar. Le vamos a incorporar las yemas y la leche en frío removiendo muy bien. Añadimos esta mezcla a la leche templada y ponemos al fuego removiendo hasta que vaya espesando, no dejaremos en ningún momento que hierva.

Retiramos del fuego y añadimos la mantequilla en dados pequeños, batimos enérgicamente para que se deshaga y dejamos enfriar para usarla posteriormente.

Procedemos a la elaboración del brazo de gitano. Vamos a pesar como ya he dicho antes los huevos con cáscara incluida. Le vamos a incorporar el mismo peso en azúcar y la mitad de ese peso en harina. Removemos muy bien hasta que la masa quede bien mezclada y fina.

Vamos a preparar con papel de hornear unos moldes del tamaño de la bandeja del horno aproximadamente, doblando las esquinas del papel para que la masa no se salga y obtengamos una plancha fina.

Sobre ese molde vamos a ir vertiendo la masa, debe de quedar extendida y muy fina, no más de un centímetro. Horneamos a 180 grados durante unos 10 minutos o hasta que observemos que adquiere un color dorado que nos indica que este cocida. Esta operación la vamos a repetir mientras tengamos masa y usando diferentes papeles.

Vamos a tener preparado sobre un papel de hornear una mezcla de azúcar y canela, y por otra parte el recipiente de la crema pastelera.

En el momento que saquemos la lámina del horno se vuelca sobre la mezcla de azúcar y canela, y se despegas del papel de hornear. Sobre la plancha de bizcocho todavía humeante extendemos la crema pastelera y rápidamente vamos enrollando. Esta operación la repetimos cada vez que saquemos una plancha o lámina del horno.

Brazo de Gitano de Crema

<http://cocina-con-nieves.blogspot.com/2011/01/brazo-de-gitano-de-crema.html>



Ingredientes:

Ingredientes para el bizcocho:

- 4 huevos
- 4 cucharadas soperas de harina
- 4 cucharadas soperas de azúcar

Ingredientes para la crema pastelera:

- 250 gr. de nata para montar (sin montar)
- 250 gr. de leche
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de maizena

Preparación:

Primero haremos el bizcocho. Precalentamos el horno a 170°.

Utilizamos varillas eléctricas para facilitar la tarea: Pondremos en un bol las claras con una pizca de sal (que ayuda a que las claras se levanten antes), y las batiremos hasta que queden a punto de nieve, y echaremos las cucharadas de azúcar.

Volvemos a batir hasta que la consistencia sea espesa. Luego echamos las yemas deshechas, batimos. Y por último, echamos la harina tamizada. Y ahora utilizamos una espátula de goma para remover la masa.

Hunde la espátula al fondo del bol y como si quisieras recoger cucharones, sácala hacia arriba, y así continuamente, esto se llama movimientos envolventes, dándole vueltas de abajo hacia arriba. Hasta que la harina se haya integrado completamente.

En una plata de horno (la mía mide 37cm.x 25 de ancho), cubierta con papel parafinado, verter la masa, y extenderla uniformemente.

Introducir en el horno durante unos 12-14 minutos, date cuenta que es una masa esponjosa y fina, se hace rápido. Pincha la masa a los 12 minutos y si sale el palillo seco, pues ya está.

Déjala enfriar unos minutos, pon otro papel de horno en el mármol, echa un poco de azúcar glass encima y vuelca el bizcocho recién horneado boca abajo.

Despega el papel donde se ha horneado, y quedará el nuevo del mármol.

Ahora empieza a enrollar, es delicado, pero verás que enseguida lo consigues. Luego lo envuelves en un trapo de cocina limpio y lo dejas enfriar del todo.

Pasamos a la crema pastelera:

Con un medidor, echar los 250 de nata, luego la leche, y de esa mezcla apartar un poco en un bol (un par de dedos), el resto ponerlo en un cazo con el azúcar, remover y llevar a ebullición.

Volvemos al bol con los dos dedos de leche: echar 2 yemas de huevo y las dos cucharadas de maizena, remover con unas varillas y cuando la leche del cazo hierva, echar la mezcla y ya todo junto, remover con las varillas, y antes de 1 minuto habrá espesado. Mover medio minuto más y apartar del fuego.

Ahora hay que dejar que tanto el bizcocho como la crema se enfríen.

Una vez frío, desenroscar el bizcocho y echar cucharadas de la crema sobre él, extender, dejar un cm. de crema al menos, a medida que volvemos a enrollar, si hay sobrante de crema, la vais recogiendo con una cuchara.

Una vez todo enrollado, recortáis un trocito de los dos extremos para que quede bien parejo, rellenáis los lados (con una cuchara) con crema (para que quede más bonito), cogéis con las dos manos el rollo de bizcocho, y lo ponéis en la bandejita de presentación. Espolvoreáis azúcar glass y decoráis.

Brazo de Gitano de Chocolate

<http://paraestarporcasa.blogspot.com/2011/02/brazo-gitano-de-chocolate.html>



Ingredientes:

125 gr. de azúcar.
80 gr. de harina de repostería
3 huevos y una clara
Ralladura de limón o naranja.

Preparación:

En primer lugar, vamos a separar las yemas de las claras. Después montaremos las claras a punto de nieve. Si disponéis de varillas eléctricas, esta labor será más fácil. Como no es mi caso, he tenido que batirlas a mano.

A continuación vamos a añadir las yemas, que habremos batido previamente. Las incorporaremos con mucho cuidado, despacio, con una espátula y removiendo, de abajo a arriba, lo justo para que se incorpore.

También añadiremos el azúcar, y la piel de limón y la harina que habremos tamizado previamente. Si no tenéis tamizador, podéis utilizar un colador.

A continuación prepararemos la bandeja del horno. Para ello, la vamos a forrar con papel vegetal y lo engrasaremos con aceite de girasol.

Y vamos a verter en ella la masa del bizcocho, extendiéndola de manera que formemos un rectángulo. Para que nos resulte más fácil, podemos utilizar una manga pastelera.

Y con una espátula le damos un aspecto más uniforme al bizcocho, es decir, lo alisamos.

Lo metemos en el horno, precalentado a 170° y en unos 5 minutos ya lo tendremos hecho. No hay que dejar que se tueste mucho, en mi caso debería estar menos tostado.

Y cortaremos los bordes, que son los que más se tuestan, y no queremos que nuestro brazo tenga un aspecto feo por fuera.

Recomendación: Lo ideal es humedecer el bizcocho antes de echarle el relleno. Y lo podemos hacer de varias maneras. Yo os sugiero que lo rociéis con algún almíbar ó que después de sacarlo del horno, en vez de dejarlo en la bandeja lo pongáis entre dos paños limpios húmedos (que no tengan exceso de agua). De esta manera el bizcocho estará más jugoso y nos facilitará el enrollado posterior.

A continuación, vamos a extender encima de la plancha de bizcocho el relleno. Yo lo he rellenado de chocolate, aunque también puede ser rellenado de crema, nata, ...

Es importante que el relleno esté frío. Yo la he extendido con una manga pastelera.

El siguiente paso, es ir enrollando (siento no tener foto, pero al intentar subirla me da error continuamente). Para ello podremos ayudarnos del papel vegetal, o del paño húmedo (si lo habéis puesto) y empezaremos con cuidado y apretando especialmente al principio, para que una vez hecho, al cortarlo, se vea bien definida la espiral de bizcocho y chocolate.

Además lo cubriremos por fuera con chocolate de cobertura, para el cual vamos a necesitar:

- 1 brick de nata líquida.
- 1 tableta de chocolate negro para postres
- Azúcar (al gusto)

Y es tan fácil como verter la nata en un cazo, ponerlo al fuego y echarle también el chocolate en trozos.

Tendremos que remover hasta que el chocolate se derrita y consigamos un chocolate homogéneo. Al utilizar chocolate puro debéis probarlo por si os parece demasiado fuerte el sabor, en cuyo caso, podéis endulzarlo con azúcar en la medida que más os guste.

Para extender el chocolate de cobertura por el brazo, podemos ayudarnos de una brocha.

Y ahora podemos adornarlo como queramos. Yo concretamente utilicé chocolate con leche y chocolate blanco rallados. Y fijaros el truquillo de poner papel de aluminio a los lados del brazo para que después de haber espolvoreado la ralladura, podamos retirar fácilmente lo que caiga en el plato.

Brownie de Pecanas y Queso

<http://rezeditas.blogspot.com/2011/02/brownie-de-pecanas-y-queso.html>



Ingredientes:

200 gr de queso cremoso (lo he puesto 0% del Lidl)
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
25 gr de azúcar lustre o 15 gr de fructosa lustre o 1 cucharada de edulcorante en polvo
2 huevos
200 gr de azúcar o 100 gr de fructosa
50 gr de mantequilla o margarina
100 gr de chocolate 70%
50 gr de harina de almendras
50 gr de harina integral
50 gr de pecanas o nueces troceadas
pecanas para adornar (opcional)

Preparación:

Engrasar ligeramente un molde llano cuadrado de 20 cm de lado y forrar la base.

Batir el queso con la esencia de vainilla, el azúcar (o fructosa o edulcorante) hasta que quede suave. Reservar.

Batir los huevos con el azúcar (o fructosa), hasta obtener una crema ligera y esponjosa. En un cazo o en el microondas (poner 1 minuto, mezclar, poner otro minuto, y volver a mezclar hasta que se derretir el chocolate con la mantequilla o margarina, removiendo hasta que quede bien mezclado. Incorporarlo a la crema de huevo, mezclar bien. Añadir las harinas y las pecanas o nueces normales troceadas.

Verter la mitad de la pasta en el molde y alisar la superficie con cuidado, extender la crema de queso por encima y cubrir con el resto de la pasta de chocolate. Se pueden poner unas pecanas por encima para adornar.

Cocer el pastel a 180°C en el horno precalentado durante 40-45 minutos (**yo lo tuve solo 1/2 hora pues le puse el ventilador que hace que se haga más rápido**). Dejar que se enfríe en el molde.



Cake “San Valentín”

<http://desdemicocinacon-amor.blogspot.com/2011/02/cake-san-valentin-y-un-regalo.html>



Ingredientes:

Bizcocho:

3 huevos
30 gramos de azúcar avainillado
70 gramos de azúcar
100 gramos de harina
1 cucharadita de levadura Royal

Almíbar:

150 gramos de agua
100 gramos de azúcar
20 gramos de licor

Relleno y cobertura:

300 gramos de mantequilla
200 gramos de leche condensada
30 gramos de licor o cualquier otro aroma
OPCIONAL: colorantes

Preparación:

Poner la mariposa en las cuchillas y echar al vaso los huevos y el azúcar normal y avainillado. Programar 3 minutos, 37°, velocidad 3 y luego otros 3 minutos más a la misma velocidad y sin temperatura. Añadir la harina con la levadura y envolver 6-8 segundos en velocidad 2 1/2. Verter la masa en un molde engrasado y hornear a 180-190° durante 15-18 minutos, hasta que pinchándolo comprobemos que está bien cocido.

Dejamos enfriar.

Para el almíbar poner en el vaso todos los ingredientes y programar 12 minutos, 100°, velocidad 1. No poner el cubilete para que evapore y espese. Dejar enfriar.

Para la crema pondremos todos los ingredientes a temperatura ambiente. Batir en velocidad 3-4 durante más o menos 1 minuto. Hasta que la mezcla quede cremosa.

Si decidimos colorearla ahora es el momento de añadir los colorantes hasta conseguir los tonos deseados. Reservarla en una manga pastelera hasta el momento de decorar la tarta.

Cuando el bizcocho esté frío, cortarlo por la mitad. Almibarar las dos partes, rellenar con crema y montar la tarta decorando a vuestro gusto.



Canutillos de Merengue

<http://cocinatopsecret.blogspot.com/2011/01/canutillos-de-merengue.html>



Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 3 claras de huevo
- azúcar glas (al gusto)
- zumo de limón
- 1 huevo batido

Preparación:

Primero vamos a preparar los canutillos: estiramos bien la lámina de hojaldre y cortamos pequeños rectángulos. Con unos cilindros metálicos vamos enrollando cada rectángulo formando el canutillo. Si quieres que se pegue bien el hojaldre usa el huevo batido como si fuera un pegamento.

Coloca los canutillos en una fuente de horno con papel de hornear y unta la parte de arriba de los canutillos con huevo batido. (Si no tienes un pincel de cocina puedes utilizar el dedo).

Hornéalos a 180 °C hasta que estén dorados y déjalos enfriar en una rejilla.

Ahora mientras se enfría el hojaldre haremos el merengue: en un bol ponemos las claras del huevo y con el batidor de varilla los montamos a punto de nieve. Le vamos añadiendo poco a poco el azúcar glas hasta que coja el punto de dulzor que nos gusta y seguido le añadimos unas gotas de zumo de limón. El merengue veremos que está hecho cuando al poner la varilla hacia arriba el merengue forma como una punta firme que no se cae.

Con cuidado pasamos el merengue a una manga pastelera y reservamos en nevera.

Cuando el hojaldre está casi frío con ayuda de un cuchillo fino vamos quitando a cada canutillo el cilindro de metal que tiene ensartado y los dejamos enfriar del todo.

Una vez fríos empezamos a rellenarlos con el merengue. Les espolvoreamos por encima con azúcar glas y los metemos un poco en la nevera para que cojan un puntito fresco.

Y ya podemos **disfrutar !!!!**

TOP SECRET

- Separa bien los canutillos unos de otros a la hora de hornearlos que crecen una pasada y se te pueden juntar como si fueran siameses. Lo digo por experiencia jajjaaj !!!!
- Y cuando le untes el huevo batido no se te ocurra dárselo en la base del hojaldre que si no...se te pega a la fuente del horno....también lo digo porque me ha pasado!!!
- Si la lámina de hojaldre es congelada no dejes que se descongele demasiado o se te pegarán las dobleces. Si te pasa eso puedes volver a estirarla con un rodillo o con una botella si no tienes rodillo.

<http://unpoquitoderocio.blogspot.com/2011/01/caracolas.html>



Ponemos en la panificadora los siguientes ingredientes y por este orden:

75 ml de leche tibia, 1 yema y media de huevos ya batidos, 35 gr de miel, 25 gr de mantequilla a punto de pomada (calentón al microondas), 25 ml de zumo de naranja, una cucharada de agua de azahar, 250 gr de harina de fuerza y un sobre de levadura de panadería.

Ponemos el programa de amasado y levado que dura 1 hora y media. Pasado este tiempo, sacamos la masa, enharinamos una superficie (encimera) y le damos un meneíto manual para sacarle el aire y que después queden más esponjosas. La aplanamos con el rodillo formando un rectángulo y le esparcimos por toda la superficie **una tacita de pasas** (que habremos dejado en remojo en agua o vino dulce al menos media hora) bien escurrida y **restos de la fruta escarchada** que nos quedaran de los roscones, como naranja confitada, etc. cortada en trocitos pequeños.

Enrollamos formando un rulo y vamos cortando rodajitas como de un centímetro, que vamos disponiendo en la fuente del horno con un papel vegetal. Tapamos con un paño limpio y dejamos a temperatura ambiente durante una hora y media, para que vuelvan a subir.

Ponemos encima de cada caracola un poco de **azúcar moreno** y horneamos hasta que se doren, unos 15 minutos.

Mientras preparamos un almíbar con **60 ml de agua y 60 gr de azúcar**, en un cazo que llevamos a ebullición, apartamos y le ponemos **medio sobre de gelatina** que habremos diluido en un dedo de agua fría.

Cuando salgan las caracolas del horno, las ponemos en una rejilla para enfriar y las pintamos con el almíbar de gelatina.

Si sobra alguna para el día siguiente, siguen blanditas e igual de ricas. Sólo os digo, que menos mal que no se me ocurrió hacerlas durante el embarazo.

Carlona de Mousse de Nocilla

<http://sescuinetesdague.blogspot.com/2011/02/carlona-de-mousse-de-nocilla.html>



Ingredientes:

Para el bizcocho:

100 grs. de azúcar.
50 grs. de harina.
3 huevos.
1/2 paquete de levadura en polvo.

Para la mousse de nocilla:

500 grs. de nata.
300 grs. de nocilla.
2 claras de huevo.
5 hojas de gelatina

Preparación:

Para la mousse:

Re hidratar en agua fría las hojas de gelatina unos 5 mts.
Montar las claras con una pizca de sal y reservar en la nevera.
Montar 400 grs. de nata y también reservamos en la nevera.
Calentamos en un cazo los otros 100 grs. de nata líquida sin que llegue a hervir y deshacer las hojas de gelatina en ella, añadiremos la nocilla previamente calentada en el microondas, remover hasta su completa disolución, esperar a que la crema este totalmente fría y añadirle la nata anteriormente montada, remover despacio y delicadamente, incorporar también las claras que habíamos montado y volver a mezclar muy despacio y suavemente.
Dejar la mousse obtenida enfriando en la nevera.

Para el Bizcocho:

Montar las claras y reservar.

Ahora montamos las yemas con el azúcar y lo mezclamos con las claras.

Añadimos la harina y la levadura tamizada, con movimientos suaves y delicados.

Extendemos sobre una placa de horno, que previamente habremos forrado con papel de hornear e introducimos al horno unos 12 mts. aproximadamente a 180°C.

Montaje de la Carlota:

Cuando el bizcocho este tibio cortamos un círculo del tamaño que queramos hacer la carlota, y del resto del bizcocho haremos un brazo de gitano, relleno con la mousse de nocilla.

Preparamos un molde completamente redondo y lo forramos con papel film.

Cortamos nuestro brazo de gitano en pequeñas porciones y vamos rellenoando el molde forrándolo con ellas, sin dejar ningún hueco a ser posible, terminamos rellenoando el molde con el resto de la mousse de nocilla, así todos los huecos habrán quedado se irán rellenoando con esa delicia de mousse, tapamos con el círculo que habíamos cortado y dejamos en la nevera un par de horas.

Desmoldar, quitar el papel film y Listoiiiiiii

<http://petitacuina.blogspot.com/2011/02/catalanishtrudel.html>



Ingredientes:

2 Manzanas. (250g pelada y cortada). Una roja y una golden
Pasta filo.
25g frambuesa deshidratada. (En vez de pasas)
30g avellanas picadas. (En vez de nueces)
65g, Mantequilla.
35g pan rallado.
30g azúcar.
1 / 4 cucharadita de canela en polvo.
1 / 4 cucharadita clavo molido.
El zumo de un cuarto de limón.
1 / 2 cucharada de ron.
Azúcar lustre.

Preparación:

En un recipiente ponemos la manzana pelada y cortada, añadimos la canela, el clavo, el azúcar, el zumo de limón y el ron, removemos y reservamos.

En una sartén salteamos el pan rallado con 30g de mantequilla, a continuación añadimos la mezcla anterior y lo salteamos todo junto.

En la pila estiramos un paño limpio, encima la pasta filo, la pintamos un poco con mantequilla fundida, y la cubrimos hasta la mitad con una fina capa de pan rallado, encima pondremos la farsa de la manzana, doblamos hacia dentro los bordes de la pasta y con la ayuda del paño lo envolvemos bien.

Ponemos los "pastelitos en la bandeja del horno sobre papel vegetal y lo pintamos bien con mantequilla derretida, lo dejaremos en el horno que habremos calentado a una temperatura de 180 ° durante aprox. 30-35 '(o hasta que se dore, dependiendo de cada horno).

Añadimos el azúcar por encima (mejor en la bandeja misma del horno y nos evitamos ensuciar) y servimos, tanto se puede servir frío como caliente.



Charlotte de Crema Catalana

<http://desdemicocinacon-amor.blogspot.com/2011/01/charlotte-de-crema-catalana.html>



Ingredientes:

Base:

200 gramos de galletas María
1 cucharadita de canela molida
120 gramos de mantequilla

Para decorar:

bizcochos de huevo o de soletilla
canela molida
perlitas plateadas
1 lazo

Mousse de crema catalana:

500 gramos de nata 35% m.g. muy fría
600 gramos de leche
1 ramita de canela
unas gotitas de esencia de limón
1 cucharada de vainilla líquida
8 hojas de gelatina pequeñas
12 yemas de huevo
120 gramos de azúcar

Preparación:

Primero haremos la base: poner en el vaso las galletas y pulverizar con 3-4 golpes de turbo. Añadir la canela y la mantequilla troceada y programar 20 segundos, 37°, velocidad 6. Cubrir el fondo de un molde desmontable de 24-26 cm y reservar en la nevera mientras preparamos el relleno.

Montar la nata (yo lo hago en velocidad 2-3-4 progresivamente y sin mariposa) y reservar. Echar al vaso la leche, la rama de canela, la vainilla y la esencia de limón y cocer 10 minutos, 90°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Colar y reservar unos 100 gramos en un bol y dejar el resto en una jarra.

Poner las yemas y el azúcar en el vaso y mezclar 1 minuto en velocidad 3. Con la máquina en marcha en velocidad 2 ir añadiendo por el bocal la leche de la jarra. Programar 5 minutos 90°, velocidad 2. Dejar templar un poco bajando el vaso de la máquina.

Hidratar la gelatina en un cuenco con agua fría.

Escurrir la gelatina, disolverla en la leche que habíamos guardado y que previamente habremos calentado en el microondas. Añadir la gelatina disuelta al vaso y mezclar unos segundos en velocidad 3. Dejar templar un poco y luego mezclar con la nata montada envolviendo con cuidado que ésta no se baje.

Verter en el molde dejándola caer sobre una cuchara para no estropear la base. Llevar a la nevera y dejar que cuaje, como mínimo 6-8 horas, aunque mucho mejor si se hace de un día para otro.

Desmoldar y decorar espolvoreando con la canela molida y disponiendo alrededor los bizcochitos cortados a la mitad. Atar con el lazo para sujetar los bizcochos.



Cheesecake

<http://tuechef.blogspot.com/2011/01/tarta-de-queso-pastel-de-queso-o.html>



Ingredientes:

(Para 8 a 10 porciones muy bien servidas)

- 1 taza de galletas finamente molidas (tipo María)
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1 y 3/4 tazas de azúcar (1 y 1/2 para la preparación de queso y 2 cucharadas para las frambuesas)
- 170 gramos de frambuesas
- 910 gramos de queso crema a temperatura ambiente
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla de buena calidad
- 4 huevos grandes (L) a temperatura ambiente
- agua hervida, para el horneado en baño maría

Preparación:

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Forre un molde desmontable de 17,5 cm con una doble capa de papel de aluminio (no olvide forrar la base), deje un borde en el exterior, para facilitar la extracción posterior del cheesecake.

Preparando la base de galleta:

1. Mezcle la galleta, la mantequilla derretida y 2 cucharadas de azúcar en un tazón mediano.
2. Ponga la mezcla en el molde forrado y presione firmemente contra el fondo del molde, para cubrir su base con ella.
3. Hornee hasta que cuaje, es decir hasta que se torne firme y homogénea. Tomará aproximadamente 10 minutos.

4. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla de alambre.

Reducir la temperatura del horno a 325 grados.

Preparando la salsa de frambuesa:

1. Procese las frambuesas en un procesador de alimentos hasta que obtenga un puré suave (por 30 segundos aproximadamente).
2. Pase el puré por un colador fino sobre un tazón pequeño; deseche los sólidos (nosotros los usamos para enriquecer la tierra del jardín y no perder esos nutrientes).
3. Batir con 2 cucharadas de azúcar, reservar.

Preparando el relleno de crema de queso:

1. Poner el queso crema en el recipiente de una batidora eléctrica provista de una pala y bata a velocidad media hasta que el queso quede esponjoso, este punto se consigue en unos 3 minutos. Ponga la batidora a velocidad baja, y lenta y constantemente, agregue en forma de lluvia el azúcar (1 y 1/2 tazas).
2. Agregue la sal y la vainilla. Mezcle hasta que estén bien mezclados.
3. Agregue los huevos, de uno en uno, mezclando cada vez que se añade uno hasta que esté bien integrado (no mezclar en exceso).

...y ahora el cheesecake:

1. Vierta el relleno de crema de queso sobre la base de galleta.
2. Agregue la salsa de frambuesa con una cucharilla sobre la crema de queso.
3. Con un palillo de madera o palillo de dientes, forme remolinos con la salsa de frambuesa arrastrándola sobre la crema de queso.
4. Poner el molde dentro de una bandeja para hornear grande (asadera), con bordes altos (como mínimo su altura debe ser casi la del molde) en una cacerola poco profunda que pueda ser introducida en el horno.
5. Introducir la bandeja (asadera) con el molde en el horno.
6. Con ayuda de un cucharón poner el agua hirviendo con mucho cuidado en la bandeja (asadera) hasta llegar a la mitad de la altura del molde.
7. Hornee hasta que el pastel esté hecho, pero manteniéndose aún ligeramente inestable en el centro, este paso tomará entre 60 y 65 minutos.
8. Ponga el molde sobre una rejilla hasta que se enfríe por completo.
9. Refrigere, cubriéndolo previamente, por 6 horas como mínimo o por toda la noche.
10. Antes de desmoldar, pase un cuchillo alrededor del borde de la torta.

Algunos consejos...

1. Para evitar las grietas en un cheesecake al finalizar el horneado: Use ingredientes a temperatura ambiente, no mezcle los huevos demasiado y no se exceda en el tiempo de horneado. Antes de desmoldar, pase un cuchillo alrededor del borde para aflojar el pastel.

2. Si la parte superior se agrieta, considere ocultar las imperfecciones con fruta fresca bayas o salsa de chocolate.
 3. Las galletas usadas en América son las tipo "Graham Crackers", sin embargo si no las consiguiera pueden ser reemplazadas por las galletas de vainilla (tipo maría), debiéndose reemplazar la mantequilla sin sal por una con sal.
 4. Puede darle un toque diferente a su chessecake agregando 50 gramos de nueces finamente picadas a la mezcla de galletas y combinarlas hasta hacer que la mezcla sea homogénea.
 5. Este cheesecake, una vez que está listo, se puede envolver en film plástico de uso alimentario y refrigerar hasta por tres días. Dejándolo reposar previamente a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de servir. Característica que le puede ayudar inmensamente en esas ocasiones especiales en las que el tiempo no está a su favor.
 6. También se puede presentar en moldes individuales, que son muy útiles para ser consumidos por los niños en la merienda, lonche o en un paseo por el campo (si son adecuadamente empacados).
-

Chiles al Vodka con Chocolate

<http://platospapay.blogspot.com/2011/02/chiles-al-vodka-con-chocolate.html>



Ingredientes:

350ml. vodka.
200gr. de chocolate negro puro al 65%.
6u. de chiles rojos.
6u. de chiles verdes.
Pimienta negra recién molida.
Azúcar glas.

Preparación:

Hacemos un corte lateral a los chiles, quitamos las semillas y membrana, los hervimos 2min. Enfriamos rápidamente y los maceramos en vodka mínimo unas 12 horas en la nevera.

Los retiramos de la marinada y reservamos un poco de esta, fundimos la mitad del chocolate al baño maría, cuando este fundido los retiramos del fuego, le incorporamos el vodka reservado (no todo) y pimienta negra, mezclamos bien, procedemos a rellenar los chiles, los filmamos y reservamos en el congelador hasta la hora de emplatar.

Por otro lado fundimos la otra parte del chocolate de la misma manera de antes e incorporamos, el vodka reservado y pimienta negra.

Solo queda emplatar, retiramos los chiles del congelador y los bañamos en el chocolate, espolvorear el plato con azúcar glas y pimienta negra recién molida mezclados, ahora ponemos los chiles y a disfrutar, se recomienda compartir este postre.

Chocolate Chunk Cookies

<http://cocinaentreprimos.blogspot.com/2011/02/chocolate-chunk-cookies.html>



Ingredientes:

- 125gr mantequilla
- 150gr azúcar blanca
- 150gr azúcar moreno
- 150gr chocolate con leche
- 2 huevos
- 340gr harina de repostería
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal (si la mantequilla no lleva)

Preparación:

- Antes de empezar meteremos la tableta de chocolate entera en el congelador (todavía no hace falta trocearla). De este modo evitamos que una vez en el horno se nos deshaga del todo... y también ponemos el horno a precalentar arriba y abajo a 180-190°
- En un cuenco ponemos la mantequilla a punto de pomada (esto significa que la mantequilla tiene que tener presencia de pomada, ni líquida ni sólida... esto lo conseguís fácil metiéndola unos segundos en el microondas).
- Añadimos los dos tipos de azúcar y mezclamos con unas varillas hasta que obtengamos una masa cremosa (a mi particularmente me gusta mezclar las cosas de una en una, o sea, primero un azúcar y luego el otro).

* echad un vistazo al final de la receta para ver un truco...

- Añadimos un huevo y mezclamos, y una vez mezclado añadimos el siguiente huevo y volvemos a mezclar bien.
- Ahora tamizamos la harina y el bicarbonato (tamizar significa pasar por un tamiz o por un colador para que la harina coja aire) y volvemos a mezclar bien todos los ingredientes ahora ya con una cuchara de madera por ejemplo, o una espátula de silicona.
- Añadimos la pizca de sal en caso de que la mantequilla no tenga, y la cucharadita de extracto de vainilla.
- Ahora sacamos el chocolate del congelador y procedemos a trocearlo (no queremos trozos pequeñitos, queremos que sean generosos). Esto es muy sencillo: yo dejo la tableta cerrada y con la ayuda de un rodillo de cocina (el típico para aplanar la masa de pizza etc.) le doy golpes hasta que me siento desahogado del todo :D...)
- Estos trozos de chocolate los añadimos a la masa anterior y lo mezclamos todo bien, y ya tenemos la masa lista.
- Cubrimos la bandeja del horno con papel de horno para que no se peguen las galletas.
- Con la masa anterior (si queréis la podéis meter en la nevera unos minutitos para que sea más manejable), hacemos bolitas del tamaño de una trufa, y las colocamos en la bandeja de horno tal y cómo veis en la imagen.
- Hay que dejar espacio entre cada bola porque se expanden a lo ancho y no queremos que se queden unas encima de otras...
- Metemos 10 minutos en el horno y listos!! (El tiempo puede variar un poquito pero es recomendable que no se tuesten por encima, porque si no quedarán duras y demasiado crujientes)
- Mientras se os hace una tanda podéis ir aprovechando el tiempo para preparar otra bandeja con la segunda tanda...
- Una vez horneadas, las dejamos reposar encima del mármol por ejemplo para que se enfríen y luego las pasamos ya a una fuente-plato o lo que cada uno tenga a mano!!
- El resultado os aseguro que es genial, y encima es un detalle que podéis llevar a cualquier casa para tomar con el café... ¡que aproveche!

El Truco:

Para que las galletas queden con la consistencia que queremos (que no crujan, sino que sean un poco manejables sin llegar a ser blandas), os recomiendo que prestéis especial atención a que la primera mezcla de azúcares y mantequilla quede cremosa... si veis que os está quedando demasiado dura y que no llega a mezclarse bien, os aconsejo que pongáis dos dedos de agua caliente (directa del grifo, no hirviendo eh) en la pica de la cocina, y pongáis el recipiente que estáis usando tocando esa agua... veréis que poco a poco se calienta un poquito el cuenco mientras vais mezclando con las varillas, y la mezcla se hace cada vez más cremosa... cuando tenga el punto cremoso sacáis el cuenco del agua y seguís con la receta de forma normal...

Si las galletas queréis que os salgan más crujientes, no hagáis todo esto. Ponéis la mantequilla a temperatura ambiente y ya está, os quedará una masa más dura...

Chocolate con Té Verde

<http://www.gastroadikta.com/2011/02/chocolate-con-te-verde.html>



Ingredientes para 6-8 vasitos:

Crema de chocolate:

200 ml de leche

300 ml de nata para montar

6 yemas de huevo L

250 g de chocolate negro (mínimo 50-55% de cacao), roto en trozos pequeños

Sirope de té verde:

500 ml de agua mineral

70 g de azúcar glas

15 g de té verde en polvo (té matcha)

2 hojas de gelatina

12 bizcochos de soletilla

* Aparte también se necesita un sifón con una carga de gas

Preparación:

Para la crema de chocolate, calentar la leche y la nata en un recipiente a fuego medio. Batir las yemas de huevo con el azúcar en un bol hasta blanquearlas. Una vez que la mezcla de leche y nata hierva, verterlo encima de las yemas y mezclarlo bien. Volver a poner en el recipiente a fuego muy bajo, para evitar que hierva. Ir removiendo con una espátula de madera, hasta que veamos que la crema cubre la parte posterior de la espátula pero que no es demasiado espesa (textura como de natillas....). Verter encima del chocolate troceado, remover todo bien hasta que el chocolate se deshaga y quede todo integrado. Reservar.

Para el sirope de té verde, calentar el agua con el azúcar hasta que hierva. Retirar del fuego y añadir el polvo de té verde. Reservar.

Ablandar las dos hojas de gelatina en agua fría con cubitos de hielo. Escurrir bien y disolverlas en 1/4 del líquido elaborado con el té verde. Reservar.

Poner los bizcochos desmenuzados en un vaso, bol... y ponerles el sirope de té verde (el que no lleva gelatina) por encima hasta que estén empapados y quede como una pasta, pero sin que haya exceso de líquido.

Ya estamos en condiciones de montar el postre.

En el fondo de los vasos, poner una capa del bizcocho remojado. Agregar una capa de crema de chocolate y dejar enfriar en la nevera por espacio de 30 minutos.

Repetir con una segunda capa del bizcocho y otra capa de chocolate, volver a poner en nevera 30 minutos más.

Finalmente. Añadir una capa finita de sirope de té verde (esta vez el que lleva gelatina) y dejar solidificar en nevera.

Justo antes de servir el postre, retirar los vasos de la nevera.

Poner el resto de té verde que nos ha sobrado de remojar los bizcochos en el sifón, cargarlo y agitarlo bien para que el aire se mezcle.

Ponemos encima de los vasos un poco de espuma de té verde y ¡listo para servir!

Nota: Como entiendo que muchos de vosotros no tenéis sifón, una opción que también es muy apta, es que elaboréis nata montada y le mezcléis con mucho cuidado el sirope de té verde, luego lo ponemos todo dentro de una manga con boquilla y lo ponemos encima. ¡También os quedará muy bien! :D

Chocolate en Bol a la Menta

<http://quesemaquema.blogspot.com/2011/02/chocolate-en-bol-la-menta.html>



Ingredientes para 4 boles medianos:

200 gr. de chocolate fondant
1,200 l de leche entera
Hojas de menta
4 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de maicena

Preparación:

Desleír la maicena en 100 cc de leche fría y reservar.

Poner la leche a hervir, con la menta, dejar que infusione unos 20 minutos, con el cazo tapado. Colar la leche y ponerla otra vez a calentar, añadir el chocolate troceado y el azúcar, cuando esté fundido, añadir la maicena desleída, que vuelva a hervir y no dejar de remover hasta que espese, tarda unos 10 mn.

El sabor es sorprendente. Se puede acompañar de donuts, muffins o picatostes.

Coca de Almendra y Pepitas de Chocolate

<http://elrecetariodemiococina.blogspot.com/2011/02/coca-de-almendra-y-pepitas-de-chocolate.html>



Ingredientes:

- 150g de azúcar molida + un poco para espolvorear antes de hornear
- 2 huevos
- 200ml de nata
- 150g de mantequilla
- 165g de harina de fuerza
- 100g de almendra molida
- 2 parejas de sobres de gasificante
- 100g de pepitas de chocolate

Preparación:

- * Batimos muy bien los huevos como para tortilla.
- * Añadimos el azúcar molida, no hace falta que sea glasé, lo podemos hacer en la trituradora de la batidora, de todas formas si no la podéis triturar no creo que importe, no va a salir muy diferente, solo que os lo pongo como lo he hecho yo. Mezclamos.
- * Vertemos la nata y la mantequilla derretida.
- * Tamizamos la harina y la echamos a la mezcla anterior.
- * Después añadimos la almendra molida y los sobres de gasificante.
- * Por último, incorporamos las pepitas de chocolate. Mezclamos bien, aunque al final a mí siempre se me terminan bajando las pepitas de chocolate al fondo.
- * Engrasamos y enharinamos un molde redondo de unos 26cm de diámetro, pero que sea alto, porque sube bastante.
- * Espolvoreamos con un poco de azúcar por encima de la coca.
- * Lo metemos al horno previamente calentado a 180°C durante 30 minutos. Si pinchamos con una aguja y sale limpia, está hecha.
- * Para desmoldar, dejamos enfriar del todo, porque si no se rompe, aunque os recomiendo no desmoldarla, porque es muy blandito

Coca de Vidre

<http://magdala13-miscosillas.blogspot.com/2011/01/sorteo-en-mi-blog-y-mi-coca-de-vidre.html>



Ingredientes:

250gr de harina de pizza (hacendado)
1\2 vaso de agua templada
3 cucharadas de aceite oliva
100gr de piñones
azúcar
anís

Preparación:

1-Preparamos en un bol ,echamos la harina ,agua y el aceite y mezclamos amasando hasta que queda una masa y la dejamos reposar 1\2 hora con un trapo encima.

2-La troceamos en 4 trozos y las estiramos en la bandeja del horno , con un chorrete de aceite por encima.

3- Echamos los piñones ,azúcar abundante y al horno precalentado a 220° unos 12 minutos (según horno) cuando están casi doradas sacamos la bandeja rociamos con anís al gusto y volvemos a meter unos minutos más (mirar según nos guste el color dorado) y listas unas exquisitas cocas.

Unas cocas muy sencillas y rápidas de hacer y por supuesto económicas, que tal como está el patio , viene bien economizar jejejje, crack ,crack como crujen ummm.

Copa de Yogur y Frutos Rojos

<http://joanmasgoret.blogspot.com/2011/01/copa-de-yogur-y-frutos-rojos.html>



Ingredientes:

1 Yogur (aquí pusimos 1 yogur hecho en la yogurtera)

Unos cuantos frutos del bosque congelados

Unos pocos cereales Corn Flakes

Preparación:

En una copa, rellenar con un poco de yogur, encima poner unos pocos frutos del bosque descongelados previamente.

Encima de esto , echar el resto del yogur.

Decorar con unos corn flakes y otro poco de frutos del bosque.

Tener en la nevera hasta el momento de servir (añadiendo algo de azúcar para quien lo desee).

Coulant Bicolor

<http://recetinesasgaya.blogspot.com/2011/02/coulant-bicolor.html>



Ingredientes 8 coulants:

110gr de chocolate fondant	45gr de harina
85gr de chocolate blanco (en la receta original ponían 60gr)	4 huevos
240gr de mantequilla	4 yemas
100gr de azúcar	Mantequilla para engrasar los moldes
	Moldes desechables de aluminio

Preparación:

Derretir el chocolate fondant al baño maría o en el microondas, añadir la mantequilla a temperatura ambiente para que no enfríe el chocolate.

Batir los huevos con las yemas y el azúcar y agregar el chocolate fundido y la harina. Remover con varillas hasta que quede todo bien mezclado. Precalentar el horno a 190°.

Para preparar los moldes haremos lo siguiente: Untamos con mantequilla los moldes, para desmoldarlos con facilidad, forraremos la base con una circunferencia de papel de horno untado con mantequilla y espolvoreado con un poco de harina.

Rellenamos los moldes introduciendo un poco de chocolate blanco picado en el interior de la mezcla. Horneamos durante 10 ó 12 minutos a 190°, es muy importante no pasarnos con el horno, ya que la "gracia" de este postre reside en que el interior quede líquido. En alguna receta he visto que antes de hornearlos meten los coulant en el congelador durante media hora antes de hornearlo. Yo he probado a hacerlo y lo he horneado a 200° durante 12 minutos y queda bastante bien....os aconsejo que primero probéis con uno hasta "pillar" el truco a vuestro horno, ya que yo los hice en un horno pequeño y el primero que saqué se me desmoronó al desmoldarlo, debe quedar hecho por fuera pero líquido por dentro....

Coulant de Chocolate

<http://lacocinadeori.blogspot.com/2011/01/coulant-de-chocolate.html>



Ingredientes 10 coulants:

- 250 gr de chocolate negro de cobertura
- 120 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 120 gr de harina
- un pellizco de sal
- 1/2 cucharadita de canela
- moldes individuales de aluminio (de venta en Mercadona)

Preparación:

Se derrite el chocolate con la mantequilla al baño maría y se mantiene caliente.

Se montan la claras con un poco de sal .

Por otra parte se baten las yemas con el azúcar y la canela hasta que blanqueen. Se añade la harina tamizada, y después el chocolate con la mantequilla.

Se mezcla bien y se añaden las claras y se remueve con cuidado.

Se untan los moldes con mantequilla y un poco de harina.

Se rellenan los moldes a falta de un centímetro para el borde.

En este punto se pueden congelar o no. Si es para usar en el día se ponen en el frigo una dos horas para estén bien fríos.

Se pone el horno a calentar a 200° arriba y abajo.

Si se hornean congelados se dejan entre 15-18 minutos , y si están solo fríos se dejan de 7 a 10 minutos, dependiendo del horno.

En mi caso con 7 estaban demasiado crudos y con 10 salieron en su punto. Este punto es cuando sube el bizcocho pero al moverlo tiembla un poco el centro.

Se sacan y se sirven templados.

Crema que no Quema

<http://cupcakes-suspiro-castellon.blogspot.com/2011/02/crema-que-no-quema-concurso-postres-la.html>



Ingredientes:

20 arándanos que tenía en la nevera a punto de hacerse un lifting
1 mandarina solitaria en el frutero
1 yema + 1 clara (de haber usado sus otras mitades respectivas en galletas y algo más que no me acuerdo)
1 cucharada sopera de fécula de patata (es lo que me quedaba del paquete que empecé para los cupcakes sin gluten)
1 cucharada de maizena (también es lo que quedaba en el paquete empezado)
2 cucharadas soperas de azúcar
50 cc. de nata líquida (el culín del brick que quedaba también)
1/2 cucharadita de bicarbonato
Un trozo de guirlache de pistachos muerto de pena desde navidades y que pulvericé
Azúcar moreno mezclado con canela para espolvorear

Preparación:

Precalenté el horno a 170°

Preparé unas flaneras para poner la masa, así que las unté con mantequilla y espolvoreé harina. En otras puse papel de magdalenas a ver qué pasaba :DDDDD

Trituré en la TH la mandarina con la piel 3 minutos v 4 70°

Sin temperatura, añadí el huevo, la clara y el azúcar y batí a v 3, 2 minutos

Añadí los dos tipos de fécula tamizadas con el bicarbonato y la nata. Batí 1 minuto v 2

Todo esto sin la mariposa.

Volqué la masa en los moldes. Puse por encima los arándanos y espolvoreé el guirlache triturado y el azúcar mezclado con canela en polvo.

Al horno por 15 minutos, que es cuando empezaron a dorarse.

Los dejé enfriar sobre una rejilla, no sin antes probar uno a medio enfriar, como si de una crema se tratara, con una cucharada de nata fresca en plan sibarita ;)



Cremoso de Mascarpone y Chocolate Blanco

<http://www.islacrís.com/2011/01/cremoso-de-mascarpone-y-chocolate.html>



Ingredientes:

400 g. de leche
250 g. de mascarpone
50 g. de azúcar
70 g. de chocolate blanco
2 huevos
1/2 cucharita de café de vainilla en polvo

Preparación:

Un rato antes de preparar el postre, es aconsejable sacar las cosas del frigorífico a que se atempere.

Poner todos los ingredientes dentro del vaso de la tnx, programar 8 minutos a velocidad 4 a temperatura 90°. Una vez acabado el tiempo, servir y dejar enfriar un mínimo de 4 horas en el frigorífico antes de servir.

Crêpes de Fresa con Chocolate

<http://venamicocina.blogspot.com/2011/02/crepes-de-fresa-con-chocolate-como-mi.html>



Ingredientes para 4 unidades:

- * 1 Taza de leche
- * 1 Huevo
- * 3/4 de Taza de harina para repostería
- * 1 cuch. de azúcar
- * 1/2 cuch. de sal
- * 1 Cucharada de mantequilla fundida
- * Mantequilla para untar la sartén
- * Mermelada de fresa
- * 150 gr. de Chocolate fondant de postres
- * 50 gr. de chocolate blanco

Preparación:

Mezclar el huevo batido con la leche, la harina tamizada, la mantequilla fundida, la sal y el azúcar hasta obtener una crema homogénea y sin grumos. Como veis, las cantidades son fáciles, utilizad la misma taza como medida para la leche y la harina. Dejar reposar 15 min la masa.

Untar con mantequilla una sartén antiadherente, yo tengo una sólo para crêpes y filloas, para que no se peguen. Verter un cucharón de la masa y extender hasta que cubra toda la superficie de la sartén y quede una capa fina.

Cocinar a fuego medio, darle la vuelta cuando esté hecho y cocinar por la otra cara. Hacer lo mismo con el resto de la masa hasta acabarla.

Mientras tanto, fundir el chocolate negro troceado al Baño María y reservar.

Rallar el chocolate blanco.

Para rellenarlos, untar el centro del crêpe con mermelada al gusto, en este caso es de fresa, doblar y cubrir con el chocolate negro fundido, y espolvorear con el chocolate blanco rallado.

Crêpes de Harina de Castaña

<http://comeconmiguelblogdepalmira.over-blog.es/article-una-receta-de-creps-distinta-crepes-de-harina-de-casta-a-66331820.html>



Ingredientes para 15 unidades aprox.:

80g de harina de castaña
120g de harina de trigo
1CS* de aceite de girasol + 1 pelín para untar la sartén
25g de azúcar de vainilla
25g de mantequilla
2CS* de brandy o de whisky
3 huevos
40cl de leche (desnatada para mí)
1 pizca de sal

Preparación:

Batimos los huevos con el azúcar de vainilla unos 3 minutos. Después le añadimos el brandy, la leche, la mantequilla previamente derretida y enfriada, el aceite, la pizca de sal y acabamos con las 2 harinas bien mezcladas.

Mezclamos bien para obtener una masa líquida y bastante fluida, sin grumos.

Si tenéis grumos, lo colamos y ningún problema.

Dejamos la masa descansar unas 6 horas o todavía mejor, toda la noche.

Después, procedemos como para los crêpes normales.

Calienta una sartén antiadherente y con un papel de cocina, úntala muy ligeramente con aceite.

Cuando la sartén esté bien caliente, hecha un poco de masa en el centro de la sartén y ve dándole giros hasta que la masa cubra el fondo de la sartén.

Deja cocer hasta que la masa se desprenda de los bordes y dale la vuelta al crep. Déjalo cocer un poco más y resérvalo en un plato tapado para que no se enfríe.

Y... toca lo mismo hasta que se acabe la masa.

Ya están listos para servir con el relleno que más te guste...

Crumble de Chocolate con Mango

<http://www.blogexquisit.com/2011/01/crumble-de-chocolate-con-mango.html>



Ingredientes para el crumble (6 personas):

75 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
50 grs. harina
25 grs. cacao en polvo
75 grs. azúcar moreno
75 grs. avellanas, trituradas

Ingredientes para el mango:

3 mangos, pelados, sin hueso, cortado en lonchas y después en tiras de 2 cm.
30 grs. mantequilla
75 grs. azúcar moreno

Preparación del crumble:

Mezclar, a mano, todos los ingredientes y poner la masa, con un grosor de 1 cm., en una bandeja de horno cubierta con silpat o papel sulfurizado. Hornear 15 minutos a 180 grados. Dejar enfriar y romperlo en trozos irregulares.

Preparación del mango:

Calentar la mantequilla en una sartén amplia, repartir el mango y espolvorear el azúcar por encima. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Montaje del plato:

Repartir la mitad del mango en 6 platos, cubrir con el crumble y terminar con el resto del mango. Servir caliente.

Cuajada de Manzana Caramelizada

<http://quesemaquema.blogspot.com/2011/02/cuajada-de-manzana-caramelizada.html>



Ingredientes para 4 personas:

500 cc de leche
3 manzanas
3 cucharadas de azúcar moreno
100 gr de mantequilla
1 sobre de cuajada
Canela
2 cucharadas de azúcar

Preparación:

Poner la manzana con el azúcar moreno y la mantequilla al fuego, hasta que se caramelice.

Triturar la manzana y reservar.

Seguir las instrucciones del sobre de cuajada, yo añadí una varita de canela en rama y un poco de cáscara de limón y calenté la leche (400 cc). Con el resto de la leche en frío desleí el sobre de cuajada, el azúcar y después añadí el puré de manzana caramelizada.

Retiré con una cuchara la canela y la cáscara de limón, y añadí la mezcla anterior a la leche casi hirviendo, dejé que hirviera la leche, y retiré del fuego, no hay que parar de dar vueltas. Se vuelve a poner la leche al fuego para que vuelva a hervir y se echa en el molde elegido, cuaja enseguida, poner en nevera, cuando la vayáis a comer, sacarla 15 mn antes del frigorífico.

El sabor es muy fino y con un toque ligero a manzana.

Cucuruchos de Nísperos

<http://entrebarrancos.blogspot.com/2011/02/cucuruchos-de-nisperos.html>



Entre Barrancos

Ingredientes:

250 gr de nísperos en almíbar en conserva.

1 cucharada de azúcar moreno.

1 cucharada de mantequilla.

1 cucharadita de canela en polvo.

unas hojas de hierbaluisa.

unos cucuruchos.

Preparación:

Escurre bien los nísperos.

Saltea casi todos los nísperos con la mantequilla, el azúcar moreno y la hierbaluisa. Déjalo reducir hasta que se forme almíbar.

Tritura el resto de los nísperos. (*Este paso lo suprimiré la próxima vez que los haga*)

Sirve colocando un níspero en cada cucurucho con una hoja de hierbaluisa y algo de almíbar.

Cupcakes con Frosting de Queso y Choco

<http://enlacocinadebea.blogspot.com/2011/01/cupcakes-con-frosting-de-queso-choco.html>

Ingredientes:

**Para los bizcochitos:

- 250 gr de harina de repostería
- 150 gr de azúcar
- 1/2 vaso de leche
- 2 huevos
- 50 gr de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 sobre de levadura (yo uso del Lidl, 15 gr)



**Para el frosting:

- 200 gr de queso crema (tipo philadelphia)
- 2 buenas cucharadas de crema de cacao (tipo nutella o nocilla)

Preparación:

Para los bizcochitos, ponemos todos los ingredientes juntos en un bol y los batimos hasta conseguir una mezcla homogénea. Dejamos reposar la masa unos 30 - 40 minutos, vertemos en los moldes elegidos y metemos en el horno, precalentado a 180° C, unos 25 minutos (depende del horno). Comprobar con una aguja si están hechos, pinchando en el centro del bizcochito y, si sale limpia, sacarlos del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Por otro lado, hacemos el frosting que es tan sencillo como mezclar el queso y la crema de cacao hasta integrar bien ambos ingredientes. Mejor que estén a temperatura ambiente y no de la nevera.

Decoramos los bizcochitos con el frosting que habremos puesto en una manga pastelera. Podemos rematar la decoración con algunas virutas de chocolate, de colores o, como en mi caso, estrellitas.

***Los bizcochitos no son muy dulces, si los preferís algo más dulzones es tan sencillo como añadir algo más de azúcar. Lo mismo ocurre con el frosting, si lo queréis más dulce o con más sabor a crema de cacao, le añadís un poco de azúcar glass o más crema de cacao. A mí, particularmente, me gusta con ese regustillo final del queso, pero a gustos colores y sabores, ¿verdad?.

Cupcakes de Calabaza

<http://cocinadesara.blogspot.com/2011/02/cupcakes-de-calabaza-i-concurso-de.html>



Ingredientes Muffins:

250 grs. de calabaza
250 grs de azúcar
3 huevos

Medio vaso de aceite de oliva
250 grs. de harina
1 sobre de levadura royal

Preparación Muffins:

Asar la calabaza 10 min. Máxima potencia en microondas o hasta que este blanda.
Mezclar la calabaza con el azúcar, añadir los huevos uno a uno luego el aceite y por último la harina y la levadura. Echar en los moldes y cocer a horno precalentado a 180 grados unos 10 min.

Decoración:

Cobertura de café

1 cucharada café soluble
125grs de mantequilla

200grs azúcar glass
Nueces caramelizadas

Disolver el café en una cucharada de agua hirviendo, añadir la mantequilla y el azúcar batir y reservar, echar en una manga pastelera y decorar, adornar con una nuez caramelizada.

Cobertura de limón

200grs queso de untar
Zumo de medio limón

40grs de azúcar glass

Batir el queso con el zumo de limón, incorporar el azúcar glass y seguir batiendo, dejar en nevera 2 horas echar en manga pastelera y decorar, adornar con cerezas confitadas.

Cupcakes de Limón y Merengue

<http://cris-mispequexperiencias.blogspot.com/2011/01/cupcakes-de-limon-y-merengue.html>

Ingredientes para 12 cupcakes:

- 170 gr de harina
- 8 gr de levadura
- 100 gr de mantequilla pomada
- 2 huevos
- 2 ml de aroma de vainilla
- ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de zumo de limón
- 100 gr de azúcar
- 120 ml de leche

Precalentar el horno a 180°. Preparamos las cápsulas en los moldes.

Mezclamos la harina con la levadura y lo tamizamos.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema, añadimos los huevos de uno en uno, después el aroma de vainilla, la ralladura de limón y el zumo. Mezclamos bien e incorporamos la harina y levadura en tres veces intercalándolo con la leche en dos veces. Rellenamos los moldes hasta la mitad y horneamos durante unos 25 minutos.



Para el relleno:

- He usado Lemon Curd en este caso lo compré en el Corte Inglés (no tengo la foto, pero la haré) y está buenísimo pero por si lo queréis hacer vosotros os dejo la receta:

Ingredientes para 350 gr de crema aprox:

- 100 gr de azúcar
- ralladura de un limón
- 1 huevo grande
- 2 yemas
- 120 ml de zumo de limón
- 75 gr de mantequilla

Preparamos un baño maría. Mezclamos la ralladura con el azúcar, para conseguir un mayor aroma podéis machacar la ralladura en un mortero para que saque los aceites y lo mezclamos luego con el azúcar. A esta mezcla le añadimos las yemas y el huevo y lo batimos. Lo ponemos sobre el baño maría y seguimos batiendo hasta que se disuelva bien el azúcar, le añadimos el zumo de limón y continuamos batiendo hasta que espese, lo ideal es que no supere los 70 ° para que el huevo no solidifique. Una vez tengamos la crema la pasamos a un recipiente para que se enfríe. Igual que con la crema pastelera es conveniente tapar con film la superficie de forma que la crema esté en contacto con el film para evitar que se forme una capa espesa.

Para el merengue:

- 3 cucharadas (27 gr) de merengue en polvo
- 120 ml de agua fría

Jarabe:

- 400 gr de azúcar
- 60 ml de jarabe de maíz (corn syrup)
- 115 ml de agua + 5ml de agua de rosas

En mi caso he usado merengue en polvo que me compré y tengo que usarlo porque si no me caduca todo jeje pero para quien no tenga le pongo las equivalencias:

Aproximadamente 1 clara de huevo corresponde a 9 gr de merengue en polvo. Por lo tanto yo estaría usando 3 claras aprox.

Batir el merengue en polvo y el agua fría hasta que esté firme, alrededor de 4 minutos. hervir durante 5 minutos el jarabe, sacar del fuego y cuando deje de burbujear agregarlo a la mezcla del merengue mientras batimos a velocidad baja, luego batir durante 4 minutos a velocidad alta hasta que esté firme y brillante.

Cuando tengamos las cupcakes frías procedemos a rellenarlas con el lemon Curd, para ello haremos un agujero en la superficie, lo rellenamos y lo tapamos.

Para cubrirlo he puesto el merengue en una manga pastelera con la boquilla redonda, se van formando picos de merengue y como no tengo soplete lo gratiné 3 minutos en el horno muy muy caliente para que se gratine rápido. Listas para comer!!! Están ricas ricas porque no son tan dulzonas, tienen un sabor un pelín ácido muy agradable y el merengue es muy suave! Que aproveche!

Cupcakes de Melocotón

<http://cocinaparapinuinas.blogspot.com/2011/01/cupcakes-de-melocoton.html>



Ingredientes:

225 gr de harina de repostería
2 cucharadas de café de levadura
1/2 cucharada de café de bicarbonato
2 huevos
200 ml de creme fraîche
85 gr mantequilla derretida
85 gr azúcar moreno
60 ml de almíbar de melocotón
4 mitades de melocotón en almíbar

Preparación:

Precalentar el horno a 200°

Tamizamos la harina, la levadura y el bicarbonato.

En el robot de cocina, poner los huevos, la creme fraîche, el azúcar, la mantequilla, y el almíbar del melocotón.

Mezclar todo bien y posteriormente ir incorporando la mezcla de harina. Remover todo bien y añadir el melocotón cortado en trocitos pequeños. Mezclar todo y rellenar los moldes 2/3 de su contenido.

Meter en el horno durante 20 minutos a 200°. Pasado ese tiempo sacar del horno y dejar reposar hasta que estén completamente fríos.

Ingredientes para el frosting:

200 ml de nata 35% M.G

1 terrina de queso mascarpone

100 gr de azúcar glass

Colorante en gel wilton naranja (yo he usado amarillo y un poquito de rojo)

Preparación:

Montar la nata que tiene que estar bien fría.

Batir el mascarpone con el azúcar glass

Juntar todo y mezclar suavemente, añadir el colorante y remover. Ya está listo para rellenar la manga pastelera y ponernos a decorar



Cupcakes de Naranja con Corazón de Dulce de Leche

<http://mysweetcarrotcake.blogspot.com/2011/02/cupcakes-de-naranja-con-corazon-de.html>



Ingredientes para 12 cupcakes:

- 110 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 225 g de azúcar
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 150 g de harina con levadura
- 125 de harina
- 90 mL de leche semidesnatada a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de zumo de naranja recién exprimido
- 1 cucharadita de ralladura de naranja (yo eché como 3)

Para el buttercream:

- 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 500 g de azúcar glas
- 1/2 cucharadita de esencia de naranja

Preparación:

- Con la ayuda de las varillas eléctricas batimos la mantequilla con el azúcar hasta que obtengamos una mezcla cremosa y pálida (unos 3-5 minutos).
- A continuación añadimos los huevos de uno en uno y batiendo bien cada vez.
- En otro bol, mezclamos las dos harinas e incorporamos 1/3 de la harina en la mezcla anterior. Batimos bien.
- Añadimos la mitad de la leche y seguimos batiendo. Luego ponemos otro tercio de la harina, batimos y añadimos la otra mitad de la leche junto con el zumo de naranja.
- Por último añadimos el último tercio de la harina junto con la ralladura de naranja y batimos bien por última vez.
- Repartimos la masa en los papelitos más o menos hasta rellenar 2/3 de su capacidad. Horneamos en el horno precalentado a 180° durante 25 minutos o hasta que los veamos dorados y firmes en el centro. Dejamos enfriar unos 10 minutos en el molde y por último completamente sobre una rejilla metálica.
- Con una boquilla inyectora (no se si se llaman así ;)) ponemos dulce de leche al gusto en cada cupcake.
- Para el hacer el buttercream, ponemos la mantequilla y el zumo de naranja con la mitad del azúcar glas y batimos bien con las varillas eléctricas. Añadimos el resto del azúcar y batimos bien. Por último decoramos al gusto y...

A disfrutar!



Cupcakes de Yogur y Fresa

<http://thefashioncupcakes.blogspot.com/2011/01/cupcakes-de-yogurt-y-fresa.html>



Ingredientes:

Cupcakes (12 uds.)

150 grs. de harina con levadura
100 grs. de harina de repostería
1 cucharadita de levadura
115 grs. de mantequilla a temperatura ambiente
110 grs. de azúcar
2 huevos a temperatura ambiente
2 cucharadas de leche
1 cucharada de esencia de fresa o vainilla
1 yogurt de fresa

Relleno

Sirope o mermelada de fresa

Icing o cobertura

200 ml. de nata para montar
3 cucharadas de azúcar

Preparación:

Precalentamos el horno a 180° mientras preparamos la masa.

Ponemos la mantequilla en un bol y batimos hasta que esté cremosa. Añadimos el azúcar

poco a poco y seguimos batiendo hasta integrarla completamente. En otro recipiente tendremos las dos harinas tamizadas previamente.

Añadimos los huevos uno a uno a la mantequilla y batimos hasta su completa integración. Cuando estén bien mezclados añadimos la harina en tres veces, alternándolo con el yogurt y la leche y la esencia, batimos cada ingrediente hasta que esté incorporado.

Preparamos las bandejas con las cápsulas de papel y con una cuchara las vamos rellenoando $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Introducimos en el horno y horneamos unos 30 minutos a 180 ° o hasta que al pincharlos salga el palito limpio.

Una vez horneados los dejamos enfriar en la bandeja durante unos 15 minutos, después los dejamos enfriar por completo en una rejilla.

RELLENO

Para el relleno, les cortamos con un cuchillo un círculo en el centro y quitamos un poco de masa, rellenos con el sirope o la mermelada de fresa y tapamos con el círculo.

ICING O COBERTURA

Para la cobertura, montamos la nata, que debe estar muy fría, junto con el azúcar. Cuando esté bien montada, decoramos los cupcakes con ella, tapando el círculo que habíamos hecho para rellenos.

Yo le puse un poco de azúcar que tenía teñida de rosa pero en las fotos no se aprecia su color así que puse algunos corazones de azúcar.



Cupcakes Delfín

<http://cris-mispequexperiencias.blogspot.com/2011/01/cupcakes-delfin.html>



Ingredientes:

Cupcake de limón:

- 180 gr de harina
- 8,5 gr de levadura
- 3 yemas
- 180 gr de azúcar
- 85 gr de mantequilla pomada
- 125 ml de leche
- 5 ml de aroma de limón
- ralladura de limón

Crema de mantequilla de limón:

- 110 gr de mantequilla pomada
- 110 gr de manteca Crisco
- 500 gr de azúcar glas
- 2 cucharadas de leche
- 5 ml de aroma de limón
- colorante azul

Para el delfín:

- Fondant blanco
- Colorante gris en pasta o gel
- Rotulador negro

Preparación:

Preparamos las cápsulas en el interior de los moldes.

Precalentamos el horno a 180°

Tamizamos la harina con la levadura.

Batimos la mantequilla con el azúcar y el aroma de limón hasta formar una crema.

Incorporar las yemas de una en una y posteriormente echar la harina en 3 veces intercalándolo con la leche. Vertemos la mezcla en los moldes llenándolos hasta la mitad.

Hornear durante 25 minutos. Dejarlas enfriar

Para la crema batimos las dos mantequillas con el aroma de limón. Gradualmente añadir el azúcar glas poco a poco, cuando esté todo el azúcar incorporado veréis que está un poco espeso. Añade la leche y mezclar bien. Por último incorporamos el colorante.

Es recomendable usarlo al momento, sino lo podemos guardar en la nevera al menos 2 semanas y cuando lo necesitemos lo volvemos a batir.

Para el delfín:

Coloreamos el fondant hasta conseguir el color deseado. Para colorearlo simplemente hay que añadir el colorante en gel o en pasta al fondant, lo "masajeamos" un poco para que se incorpore el color y al estirarlo con el rodillo conseguiremos que se integre mejor.

Formamos el delfín con las manos dándole la forma. Y le dibujamos con el rotulador los ojitos y la boca.

Montaje:

Cubrimos la cupcake ya fría con la crema, en este caso no nos hace falta manga pastelera ni boquilla alguna simplemente con una espátula pequeña o si no tenéis con un cuchillo ponemos crema sobre la cupcake y le vamos formando picos empujando la crema ligeramente hacia fuera y hacia arriba para simular el mar. Lo coronamos con el delfín y listo!



Double Chocolate Cookies

<http://www.elmundodepalapalitta.com/2011/01/mis-double-chocolate-cookies.html>



Ingredientes para

12 galletas grandes:

50 gr de mantequilla
sin sal
450 gr de chocolate
negro fondant
cortado en trozos
2 huevos
170 gr de azúcar
moreno claro
1/4 de cucharadita de
extracto de vainilla
85 gr de harina de
todo uso
1/2 cucharadita de
sal
1/2 cucharadita de
levadura en polvo

Preparación:

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla al baño maría o en el microondas a la potencia mínima vigilando continuamente que no se queme.
3. Poner los huevos, el azúcar y el extracto de vainilla en un bol y batirlo con una batidora de varillas hasta que esté bien mezclado. Agregar el chocolate y mantequilla derretida y volver a batir a baja velocidad hasta que se integre totalmente.
4. Tamizar la harina junto con la levadura y la sal en un bol separado y añadirlo a la mezcla anterior en tres veces. Hasta que no esté bien integrada la primera parte de la harina, no pasar a la segunda tanda y así tres veces. Remover bien la mezcla para que no quede ningún grumo.

5. Preparara dos bandejas con papel apto para horno o bien bandejas antiadherentes. Con una cuchara sopera poner 6 montoncitos de masa en cada bandeja. Tienen que estar bien separadas porque dentro del horno crecen mucho y no se tienen que pegar. Hornear una bandeja de 10 a 15 minutos. Estarán listas cuando se empiecen a cuartear y se vean brillantes. Sacarlas del horno y dejarlas enfriar ligeramente en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla metálica hasta su completo enfriamiento. Hacer lo mismo con la segunda bandeja.

Observaciones:

- Como ya bien sabéis, no me gusta el chocolate negro así que he utilizado chocolate con leche fondant, pero como no tenía bastante, he agregado 10 gr del negro.
- El azúcar que se pide en esta receta se llama soft light brown sugar. Es un azúcar moreno muy clarito y fino, mucho más del que estamos acostumbrados. Aquí en Castellón no se encuentra pero podéis usar el azúcar moreno normal.
- Si no tenéis extracto de vainilla podéis utilizar azúcar avainillado. En este caso tenéis que ponerlo también con los huevos y el otro tipo de azúcar.

En Blanco y Negro

<http://ricoricodelicioso.wordpress.com/2011/02/04/en-blanco-y-negro/>



Ingredientes para el negro:

Para la base una docena de bizcochos de soletilla.
1 tableta de chocolate negro 64%.
100 g de almendras molidas.
1 sobre de flan de 4 raciones.
500 ml de nata líquida.

Ingredientes para el blanco:

250 g de chocolate blanco.
400 ml de nata para montar.
250 ml de leche.
2 sobres de cuajada.
Una terrina de queso de untar natural.
25 g de azúcar.
Azúcar glass y chocolate líquido para adornar.

Preparación:

Con los ingredientes del chocolate negro: Poner a fuego muy lento la nata, añadir el chocolate troceado y mover sin parar hasta que esté completamente desecho, echar las almendras molidas y el sobre de flan, Seguir moviendo unos 8 minutos.

Verter la mezcla sobre la base de bizcochos dispuestos sobre el molde elegido, dejar templar a temperatura ambiente, después meter en el frigorífico al menos una hora. Reservar.

Mientras preparar la mezcla con los ingredientes del chocolate blanco: Poner a fuego bajo en un cazo la leche y la nata, añadir el chocolate troceado y mover continuamente hasta que el chocolate esté disuelto, en este punto echar el queso, la cuajada y por último el azúcar. Remover durante 7 minutos sin que llegue a hervir.

Volcar la mezcla sobre la base reservada en el frigorífico, dejar enfriar a temperatura ambiente y después guardar en la nevera.

Para desmoldar pasar un cuchillo por el borde del recipiente, introducir el molde en agua caliente unos segundos y dar la vuelta sobre un plato, espolvorear con azúcar glass y un poco de chocolate líquido. Guardar en la nevera hasta el momento de servir.

Flan de Baileys

<http://mericuinetes.blogspot.com/2011/02/flam-de-baileys.html>



Ingredientes:

5 huevos
4 cucharadas de azúcar
750 ml de leche entera
canela en polvo
3 rebanadas de pan de molde sin costra
un vaso de Baileys
caramelo líquido

Preparación:

Pondremos en un bol, la leche y la canela y lo pondremos en el microondas durante 2 minutos a máxima potencia. Seguidamente añadiremos el azúcar removemos bien y reservamos. En otro bol batiremos los huevos y los añadiremos a la leche y el pan de molde y trituramos, después añadimos el vaso de Baileys. Cogemos los moldes que queramos utilizar, ya sean individuales o grandes y les pondremos caramelo en el fondo y luego la mezcla de los huevos con la leche. Lo pondremos en el horno al baño maría a 180 ° durante unos 30 minutos o hasta que haya cuajado. Una vez hayan cuajado los dejaremos enfriar y los pondremos en la nevera hasta que los tengamos que comer. Los podemos acompañar con un poco de nata o simplemente solos.

Flan de Manzana de “La Tía Isabel”

<http://lostragaldabas.blogspot.com/2011/01/flan-de-manzana-de-la-tia-isabel.html>



Ingredientes:

- 1 kg.de manzana
- 300 azúcar
- 6 huevos
- 100 mantequilla
- 1 dl. vino blanco
- 1 limón
- 30 azúcar para caramelizar

Preparación:

Pelar las manzanas, partirlas, quitarle las semillas y frotar con limón.. Poner en un cazo la mantequilla, manzanas y vino. Dejar hasta que estén blandas más o menos 10-15 minutos y hacer un puré.

Batir los huevos con el azúcar hasta que espume, añadir al puré y mezclar.

Caramelizar el molde con el azúcar y verter la preparación. Precalentar el horno y cocer el baño maría 45 minutos.

Desmoldar cuando esté tibio, dejar enfriar y servir.

Flan de Peras Conferencia

<http://lacocinademonica.blogspot.com/2011/02/flan-de-peras-conferencia.html>



Ingredientes para 6-7 flanes:

- 4 peras conferencia
- 4 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 500 ml de leche
- Caramelo casero: azúcar y agua

Preparación:

Pelar las peras, partirlas por la mitad, descorazonarlas y ponerlas a cocer en un cazo con agua y una cucharada de azúcar hasta que estén blandas. Una vez hechas, escurrir, machacar con un tenedor y reservar.

En otro cazo poner a fuego suave azúcar y un poco de agua, lo justo para humedecer el azúcar ligeramente, y se deja hasta que adquiera un tono rubio, moviendo de vez en cuando.

Repartimos el caramelo en las flaneras y a continuación las peras.

En un bol poner los huevos, el azúcar restante y la leche y mezclar bien. Y añadimos esta mezcla a las flaneras.

Colocamos las flaneras en una fuente apta para el horno y cubrimos de agua, para hacerlas al baño María, e introducimos en el horno a 180 °C durante unos 25 minutos.

Una vez hechos dejamos enfriar, desmoldamos y servimos.

Flan de Queso con Crema de Castañas

<http://cocinabetulo.blogspot.com/2011/02/flan-de-queso-con-crema-de-castanas.html>



Ingredientes para 8 unidades:

- 4 huevos
- 200 grs. queso untar tipo Philadelphia
- 2 vasos de leche
- 4 cucharadas de azúcar
- caramelo Royal
- crema de castañas La Vieja Fábrica
- caramelitos para decorar

Preparación:

Batir todo menos la crema de castañas, el caramelo y los caramelitos.

Yo no tenía la cantidad suficiente de queso, pero lo completé con quesitos.

Poner el caramelo en el fondo de unas flaneras, verter encima el batido.

Calentar el horno a 180° poniendo dentro una bandeja con agua, cuando alcance la temperatura poner los moldes de los flanes dentro de la bandeja y cocer al baño María unos 30 minutos, el tiempo dependerá de vuestro horno y del tamaño de los moldes. Lo mejor es pinchar con un palillo y si sale seco aunque aún esté blandito está listo, luego cuando se enfría acaba de tomar cuerpo.

Se dejan enfriar y se guardan en la nevera.

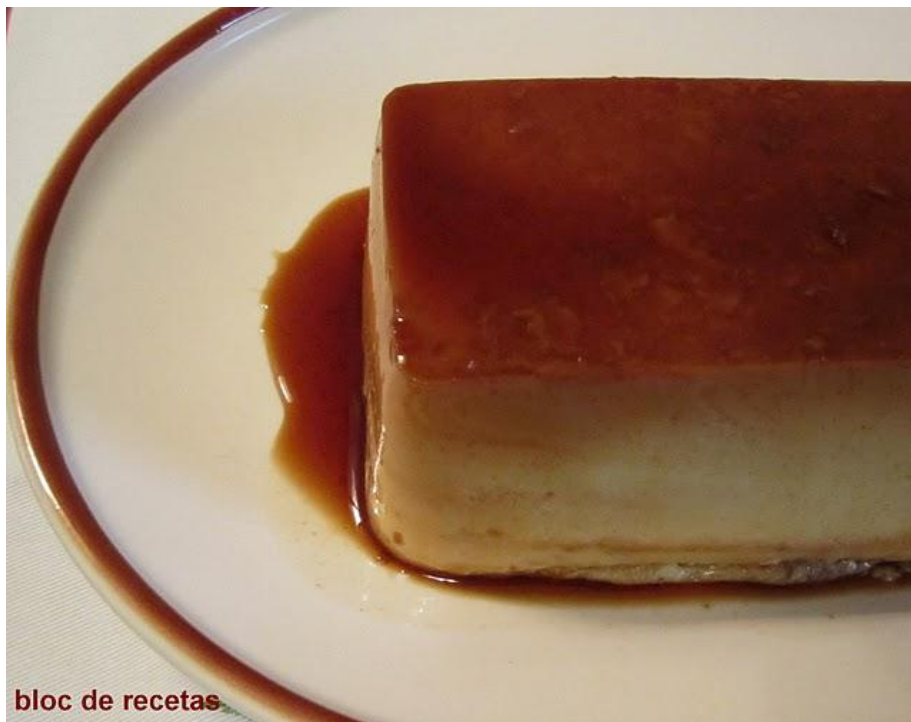
A la hora de servirlos desmoldamos los flanes y ponemos encima un copete de crema de castañas, adornamos con unos caramelitos y servimos.

Flan de Vainillas

<http://blocderecetas.blogspot.com/2011/01/flan-de-vainillas.html>

Ingredientes:

1 litro de leche
1 preparado para
flan Royal
8 vainillas
8 cucharadas de
Oporto
8 nueces picadas
caramelo



Preparación:

Dejamos las vainillas fuera de la bolsa desde el día antes si es posible para que se endurezcan un poco y absorban el licor.

Cubrimos con caramelo el fondo de un molde, puede ser redondo o rectangular, de cristal o de silicona.... vale cualquiera ya que no va al horno.

Colocamos las vainillas cubriendo el fondo, debe quedar la parte de arriba hacia abajo porque las emborracharemos una vez colocadas en el molde y esa parte es la más porosa.

Con ayuda de una cucharilla y un poco de pulso echamos sobre cada una una cucharada de Oporto o Málaga Virgen o del vino dulce que nos guste. Espolvoreamos la mitad de las nueces picadas.

Cubrimos con el resto de las vainillas, las emborrachamos y de nuevo cubrimos con las nueces picadas.

Preparamos el flan como indica el paquete, lo echamos sobre las vainillas, estas tienden a flotar pero no importa. Lo dejamos enfriar y lo metemos en la nevera, mejor hacerlo de víspera.

Antes de desmoldarlo conviene tenerlo a temperatura ambiente para que se despegue el caramelo.

Flan de Yogur y Caramelo Sin Azúcar

<http://diabetesybombadeinsulina.blogspot.com/2011/02/flan-de-yogur-y-caramelo-sin-azucar.html>



Ingredientes 5 flanes individuales:

Para el flan

3 huevos

2 yogures naturales (o de sabor: chocolate, coco, fresa)

2 Medidas de yogur de **leche**

1 / 2 medida de yogur de **tagatosa** (o bien una de azúcar)

Galletas María sin azúcar (he puesto un miedro flanera individual)

Para el caramelo

Media medida de yogur de **tagatosa** y un poco de **agua**

Preparación:

Encendemos el horno, parte inferior a 100 - 125 ° C.

En un recipiente mezclamos Todos los ingredientes para el flan (menos las galletas).

Ponemos una sartén en el fuego y añadimos la tagatosa humedecida **LIGERAMENTE** con agua. Fuego Bajito (yo tenía el 4 de la vitro) y esperar y remover y esperar y remover y esperar y remover con las varillas, subasta que veáis que coge un color dorado.

Repartir el caramelo rápidamente en las flaneras individuales o en la flanera grande.

Poner una capa de galletas maría sin azúcar (sin abusar, ¿eh? Jeje) y Poner el preparación para el flan.

Introducir las flaneras en una bandeja para horno llena de agua (vamos, el baño maría) e introducir en el horno Durante UNOS 45 minutos o una hora. Antes de sacar del horno, comprobada la cocciones, por si es necesario dejarlos UNOS minutos más.

Fresas con Mascarpone

<http://recetasmj.blogspot.com/2011/01/fresas-con-mascarpone.html>



Ingredientes 4 personas:

1 terrina de queso Mascarpone 250grs.
1/2 yogurt natural
Azúcar glass al gusto
Fresas

Preparación:

Echamos en un bol la terrina de queso, el 1/2 yogurt y azúcar glass, el azúcar va en función del gusto de cada uno, yo recomiendo poner un poco al principio, batir con varillas y probar, e ir añadiendo.

Mientras preparamos las fresas lo reservamos en la nevera, en la zona más fresca, no en la puerta.

Lavamos bien las fresas, le quitamos el rabito y cortamos en trozos.

Se mezclan con la crema de Mascarpone en boles individuales y a disfrutar de este manjar. Si no lo habéis probado os lo recomiendo, hay pocos postres tan apetecibles y sanos como éste.

Es recomendable prepararlo justo antes de servir, pues si no la fresas sueltan agua y ya no es lo mismo.

Fresones Melba

<http://gurico.blogspot.com/2011/02/fresones-melba.html>



Ingredientes:

- 250 g. de fresones
- 200 g. de azúcar
- 1/2 l. de leche
- 4 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 1 cucharada colmada de maicena
- 1/2 vaso de agua

Preparación:

Cortamos los fresones en trozos pequeños y ponemos la mitad en un cazo con 100 g. de azúcar y el agua. Ponemos a cocer a fuego medio y cuando empiece a coger temperatura subimos el fuego y lo aplastamos mientras removemos. Colocamos la compota en el fondo de los recipientes donde vayamos a servir. Dejamos enfriar.

Ponemos a cocer la leche con la vaina de vainilla y batimos los huevos junto con el resto del azúcar y la maicena. Cuando la leche esté hirviendo añadimos la mezcla de huevos y azúcar sin dejar de remover y le damos un hervor. Cuando vayamos a echarlo en los recipientes añadimos el resto de los fresones y mezclamos bien. Lo ponemos en los recipientes y lo dejamos enfriar todo muy bien.

Galletas de Maizena y Leche Condensada

<http://vir-capturandomomentos.blogspot.com/2011/01/galletas-de-maizena-y-leche-condensada.html>



Ingredientes:

1 yema de huevo
125g de mantequilla a temperatura ambiente
200g de leche condensada
350g de maizena
2 cucharadas de azúcar

Preparación:

Mezclamos el huevo, la mantequilla y la leche condensada, añadimos la maizena tamizada y mezclamos. Formamos las galletas haciendo bolas no demasiado grandes y aplastándolas ligeramente con un tenedor.

E introducimos a horno precalentado a 160°C durante 12/15 minutos. Dejar enfriar y servir.

Galletitas de Chocolate para el Té o el Café

<http://carolchequebo.blogspot.com/2011/01/galletitas-de-chocolate-para-el-te-o-el.html>



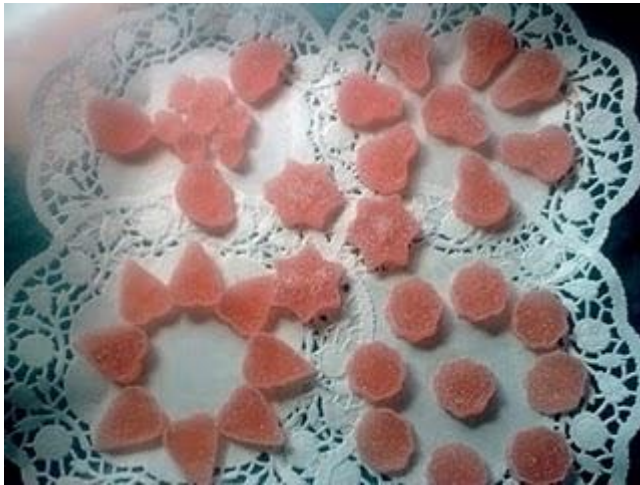
Ingredientes:

300 g de harina
200 g de mantequilla
3 cucharadas soperas de cacao
100 g de azúcar (Para mi gusto y solo para mi gusto yo, pondría un pelín menos)
1 huevo
La ralladura de un limón

Preparación:

Ponemos la harina en un bol y le agregamos la mantequilla troceada en pomada, amasamos y vamos agregando la ralladura de limón, el huevo, el cacao y el azúcar. Cuando lo tengamos amasado hacemos una bola la cubrimos con papel film y la dejamos una hora en la nevera. Después de transcurrido el tiempo de reposo, precalentamos el horno a 180°, sacamos la masa de la nevera y en una superficie enharinada extendemos la masa hasta dejarla de medio centímetro de grosor. Formamos las galletas y horneamos 15-20 minutos.

<http://paraestarporcasa.blogspot.com/2011/02/gominolas.html>



Ingredientes:

- 1 sobre de gelatina de sabor (fresa, naranja, limón, ... hay muchos sabores diferentes en el mercado)
- 2 sobres de gelatina neutra
- 300 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua (también puede utilizarse, en la misma cantidad, zumo de frutas o leche)

Preparación:

En primer lugar, vamos a poner en un cazo al fuego el agua, el azúcar, el sobre de gelatina de sabor y los dos sobres de gelatina neutra.

Vamos a remover bien la mezcla sin parar y sin dejar que hierva durante unos 10 minutos.

Tendremos preparado el bol o bandeja donde tenemos pensado verter la mezcla. Para que podamos después desmoldar mejor, lo vamos a engrasar con aceite de girasol (no os preocupéis, no deja sabor).

Transcurridos los 10 minutos, vertimos la mezcla de gelatina en el bol. Os vais a dar cuenta que la parte superior se pone un poco blanquecina (como una espumita que sale tras la cocción). No os preocupéis, si esperáis 2 minutos y pasáis el dorso de la cuchara por encima, ya veréis lo fácil que se quita.

A continuación, lo vamos a dejar reposar fuera de la nevera hasta que se enfríe.

Una vez haya perdido la temperatura, lo cubrimos con una tapadera o con papel film y lo metemos en la nevera. Con 4 o 5 horas es suficiente para que la gelatina solidifique, pero os recomiendo que si podéis las hagáis por la noche para que se quede en la nevera unas 12 horas.

A continuación pondremos un plato o bandeja con azúcar para desmoldar ahí la gelatina. Si nos resulta dificultoso que se despegue la gelatina del molde, podemos aplicar calor en el fondo del recipiente (no directamente) y si aún así no podemos, siempre podemos ayudarnos con un cuchillo o espátula para ir separando los bordes.

Con cortadores de distintas formas vamos formando las gominolas.

Vamos a poner otro platito con azúcar al lado para ir rebozándolas al mismo tiempo que las hacemos.

Gominolas Thermomix

<http://cocinandoconkisa.blogspot.com/2011/01/gominolas-thermomix.html>



Ingredientes:

2 sobres de gelatina neutra en polvo

200grs de agua

300grs de azúcar

1 sobre de gelatina de sabor en polvo (yo de limón y otro de fresa)

Aceite de girasol (para el molde)

Azúcar (para rebozar)

Si vamos hacer los de limón añadir $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de limón y si es de fresa añadiremos unas gotas de esencia de fresa.

Preparación:

Ponemos en la jarra de la thermomix el agua, la gelatina neutra y el azúcar, programamos 5 minutos, temperatura a 100° y velocidad 2.

Cuando termine añadimos el sobre de gelatina con sabor y programamos 10 segundos, velocidad 4 y después programamos 5 minutos, velocidad 100° y velocidad 2.

Mientras se va haciendo la mezcla vamos pincelando con aceite de girasol los moldes.

Cuando termine vamos rellenando los moldes los míos eran cubiteras de distintas formas, al ir rellenándolos en algunos se me quedo una capa fina blanca y con el tenedor lo iba quitando se quita muy bien, las dejamos a temperatura ambiente durante 10 o 12 horas.

Son muy fácil de desmoldar, cuando tengamos todos desmoldados por lo pasamos por azúcar.

Hanami Dango

<http://adailysweet.blogspot.com/2011/02/hanami-dango.html>



Ingredientes:

- 1 / 2 taza de harina de arroz no glutinosa
- 1 / 2 taza de harina de arroz dulce (Mochiko)
- 1 / 2 taza de harina de maíz (maicena)
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 / 2 cucharadita de té verde en polvo (Matcha)
- Colorante alimentario de color rojo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)
- Pinchos de madera

Preparación:

En un bol mezclamos la harina de arroz, el Mochiko, la maicena y el azúcar con un tenedor. A continuación añadimos el agua. Lo mezclamos bien hasta que no quede ningún grumo. Dividimos la mezcla en tres partes.

En un cazo ponemos una parte de la mezcla y lo calentamos a fuego lento. Sin dejar de remover, tenemos que conseguir que la mezcla se transforme en una masa que se despegue de las paredes del cazo. Debe resultar una masa sólida. Esta mezcla servirá para hacer el dango blanco.

En otra parte añadimos el colorante rojo y el extracto de vainilla. Seguimos el mismo procedimiento de antes. De ahí saldrá la masa para hacer el dango rosado.

Por dango verde, añadimos el té verde en la última parte de la mezcla y hacemos lo mismo que antes.

Una vez las masas se han enfriado, las amasamos por separado y hacemos bolas. A mí me han salido 8 por cada color, pero dependerá del tamaño que cada uno haga. Para que la masa no se nos quede pegada a las manos, nos las mojaremos con agua. De esta manera trabajaremos mejor y no perderemos demasiado por el camino. Cuando las tengamos todas hechas las colocamos en los pinchos por el orden que toca: verde, blanco y rosado (como podéis ver, yo me equivoqué, ups! Un error).

Una vez tenemos todos los pinchos, los ponemos a cocer al vapor sobre una plancha ligeramente engrasada, durante unos 10-15 minutos. Los dejamos enfriar y ya los podemos servir.



Helado de "Roscón"

<http://colometacuinereta.blogspot.com/2011/02/helado-de-roscon.html>



Ingredientes:

400 gr. de leche congelada semidesnatada
70 gr. de frutas escarchadas
15 gr. de almendras crudas
1 clara de huevo (puede ser congelada)
50 gr. de azúcar glass
1 cucharadita de agua de azahar

Preparación:

Poner en el vaso todos los ingredientes. Triturar unos segundos (hasta que queden triturados los cubitos de leche). Poner la mariposa y programar 3 minutos a velocidad 3 1/2.

Volcar en un cuenco y meter al congelador. Al cabo de un par de horas, remover bien y ya se puede servir, adornándolo con frutas escarchadas, con una "peineta" de chocolate o como tu inspiración te dicte.

Este helado se puede hacer en "versión light" utilizando leche desnatada y sacarina, o en versión más cremosa con leche entera o evaporada, o añadiéndole un chorrito de nata.

Las Galletas de Mi Abuela

<http://elrinconcitodeyanka.blogspot.com/2011/01/receta-de-postre-para-el-concurso-de.html>



Ingredientes:

- galletas María de las gordas
- crema pastelera o flan del niño
- huevo batido
- aceite para freír
- canela y azúcar

Preparación:

Cogemos dos galletas y las rellenas con crema pastelera también se hace con flan del niño pero yo las hice con crema pastelera, las pasamos por huevo batido, y freímos con abundante aceite bien caliente, cuando están doraditas las ponemos en un plato con papel de servilleta para que absorba todo el aceite y las pasamos por azúcar mezclado con canela y listo para tomar un cafelito.

Las Trufas de Mari

<http://elpuchero denora.blogspot.com/2011/02/las-trufas-de-mari-y-mas-premios.html>



Ingredientes:

- 300 g de avellanas tostadas.
- 300 g de chocolate de cobertura.
- 1 vaso de leche.
- 3 ó 4 cucharadas de cola cao.
- 1 cucharada de mantequilla.
- Fideos de chocolate o coco rallado .

Preparación:

Moler las avellanas lo más finas posible.

Deshacer el chocolate con la leche en el microondas, añadir el colacao y la mantequilla.

Mezclar muy bien las avellanas con el chocolate, hasta obtener una pasta homogénea, dejar enfriar en la nevera hasta el día siguiente.

Al día siguiente hacer las trufas y pasarlas por los fideos de chocolate o el coco rallado, mantener en la nevera hasta el momento de servir.

Lionesas de Crema

<http://sweetcakesangeles.blogspot.com/2011/02/lionesas-de-crema.html>



Pasta choux

Ingredientes:

125 ml. de agua
125 ml. de leche
una pizca de sal
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente
una pizca de azúcar
150 gr. de harina
5 huevos enteros

Preparación:

Verter en un cazo el agua y la leche , añada la sal, el azúcar y la mantequilla. Hacerlo hervir todo, removiendo con espátula.

Añadir toda la harina de una sola vez y remueva con rapidez con la espátula hasta que la masa sea lisa y homogénea. Cuando se separe de las paredes y el fondo del cazo, siga removiendo la masa 2 o 3 min. más para sacarla un poco.

Ponerla en un cuenco, añadir los huevos enteros de uno en uno, asegurándose de que cada uno esté perfectamente incorporado a la masa antes de añadir el siguiente.

Seguir trabajando la masa, levantarla de vez en cuando, hasta que caiga en forma de cita, indicador de que estará lista.

Meterla en una manga y colóquela en una bandeja con la forma deseada, de bola , por ejemplo, para hacer esta lionesas

Crema pastelera

Ingredientes:

4 huevos
1/2 litro de leche
40 gr de harina
75 gr azúcar

Preparación:

Pon a hervir la leche en una cazuela, reservando un poco de fría, en un bol, mezcla la harina, el azúcar, la leche fría y poco a poco los huevos, batir bien, añade un poco de leche caliente y sigue batiendo, vierte el contenido del bol en la cazuela, sin dejar de mover y a fuego lento, hasta que la crema espese y dejar enfriar.

Macedonia de Frutas

<http://lalibretaderecetas.blogspot.com/2011/02/macedonia-de-frutas.html>



Ingredientes:

Calcular como 1/4 de pieza por persona y media naranja para zumo

Manzana

Pera

Piña

Naranja

fresas

mango

plátano (y cualquier otra que se os ocurra, sobre todo de temporada)

Preparación:

Lavar la fruta y cortarla a trocitos pequeños. La naranja cortarla a gajos, quitándole la piel de los mismos con el cuchillo para que queden más bonitos.

Exprimir naranjas y mezclarlo todo en el momento de servir.

Magdalenas de Fresa y de Kiwi

<http://carolchequebo.blogspot.com/2011/02/magdalenas-de-fresa-y-de-kiwi.html>



Ingredientes:

150 g de harina
100 g de mantequilla
6 fresas grandes maduras , o 3 kiwis maduros...
60 g de azúcar
8 de levadura royal (medio sobre)

Preparación:

Derretimos la mantequilla en el microondas, agregamos el azúcar y las fresas chafadas con un tenedor, añadimos la harina con la levadura tamizada y mezclamos bien, rellenamos la manga y la dejamos reposar en la nevera unos 30 minutos. Rellenamos las capsulas 2/3 . Precalentamos el horno a 180° y horneamos 20 minutos.

Magdalenas de Harina de Trigo Integral de Nueces Especiadas

<http://rezeditas.blogspot.com/2011/01/magdalenas-de-harina-de-trigo-integral.html>



Ingredientes:

125 gr de huevos (he puesto 3 pequeños)
175 gr de azúcar moreno
60 ml de leche semidesnatada
190 ml de aceite de oliva suave
210 gr de harina de trigo integral

7 gr de impulsor o levadura química
una pizca de sal
1 cucharadita de canela, una pizca de vainilla molda
50 gr de nueces troceadas

Preparación:

Batir bien con el accesorio batidor del robot amasador los huevos y el azúcar.

Reducir la velocidad de batido e incorporar la leche. Añadir el aceite batiendo a la misma velocidad.

Mezclar aparte la harina, la sal, la canela, la vainilla y la levadura.

Agregar esta mezcla al batidor sin dejar de batir a velocidad lenta.

Cuando se haya obtenido una mezcla homogénea, poner la marcha rápida del robot y batir la masa durante 2-3 minutos, añadir las nueces troceadas y mezclar.

Tapar la masa con un paño y dejarla reposar en la nevera durante 1 hora como mínimo. Se puede dejar la masa reposando en la nevera incluso hasta el día siguiente.

Antes de llenar los moldes, remover enérgicamente la masa con un batidor manual.

Precalentar el horno a 250°C. Llenar de masa una manga pastelera con boquilla lisa e ir rellenando los moldes 3/4 partes de su capacidad. También se pueden rellenar con una cuchara. Poner 1/2 nuez encima y espolvorear con un poco de azúcar antes de hornear.

Hornear a 210°C durante 16-18 minutos.

Magdalenas Rellenas de Mora

<http://cocinatopsecret.blogspot.com/2011/01/magdalenas-rellenas-de-mora.html>



Ingredientes:

- 15 gr de mantequilla reblandecida
- media cucharadita de esencia de vainilla
- 90 gr de azúcar
- 2 huevos
- 100 gr de harina
- 1 sobre de levadura royal
- 30 ml de leche
- mermelada de mora
- azúcar glas

Preparación:

1. Ponemos moldes de papel en los 12 huecos de la bandeja de magdalenas.
2. Ponemos en un bol la mantequilla, la vainilla, el azúcar, la harina, la levadura, la leche y los huevos cascados y lo mezclamos todo con la varilla eléctrica.
3. Cuando se haya formado la masa la vamos echando con una cuchara en los moldes de papel. Lo horneamos a 180 -190 °C alrededor de 15 minutos y cuando están casi hechas las sacamos del horno y le añadimos un poco de azúcar mojado con una gota de agua y las acabamos de hornear unos minutos más.
4. Las sacamos a enfriar a una rejilla y cuando se enfríen con un cuchillo puntiagudo cortamos un círculo en la parte de arriba de cada magdalena. Rellenamos los huecos con la mermelada de mora y ponemos encima la tapa.
5. Espolvoreamos con azúcar glas por encima y a **disfrutar !!!!**

TOPSECRET

- Puedes sustituir la mermelada de mora por el sabor que más te guste.

Mandarinas en Brioche

<http://cogollosdeagua.blogspot.com/2011/02/mandarinas-en-brioche.html>



Ingredientes:

Para los brioches

- 250 grs. de harina
- 1 huevo
- 50 grs. de azúcar
- 30 grs. de mantequilla
- 15 grs. de levadura de panadero
- 100 ml. De leche
- 1 cucharada sopera de agua de azahar
- La ralladura de $\frac{1}{2}$ naranja
- 1 sobre de azúcar de vainilla

Para las mandarinas

- 10 mandarinas
- $\frac{1}{2}$ litro de agua
- 200 grs. de azúcar

Para la decoración

- Chocolate de cobertura
- Fideos de azúcar y almendra fileteada

Preparación:

En un tazón templar la leche y deshacer la levadura. (la leche tiene que estar sólo templada, ya que si la calentamos mucho mataremos la levadura, y no tendrá efecto).

En un cuenco poner la harina junto con los azúcares, la ralladura naranja, el huevo, el agua de azahar, la mantequilla y la leche que contiene la levadura; amasar todo bien hasta obtener una masa lisa y brillante que no se pegue en los dedos, yo he tenido que añadir una cucharada sopera de harina para conseguirlo.

Tapamos y guardamos en un lugar protegido de corrientes de aire (el horno apagado es una buena opción), hasta que doble su volumen, ha tardado 2 horas.

Pelamos las mandarinas y las atamos por el centro con un hilo de bramante para impedir que al cocer se abran. Se lo quitaremos cuando las envolvamos en el brioche.

En un cazo ponemos a hervir el $\frac{1}{2}$ litro de agua junto con los 200 grs. de azúcar, para preparar un almíbar, cuando comience a espesar cocemos las mandarinas durante 10 minutos. Pasado ese tiempo las sacamos y dejamos que escurran el almíbar.

Una vez la masa ha doblado su volumen la amasamos ligeramente, y formamos bolas de 60 grs. aplanamos y forramos cada mandarina con una porción.

Dejamos nuevamente que las mandarinas doblen su volumen, han tardado 1 hora, las pintamos con leche y las horneamos durante 20 minutos a 180°. El horno lo tendremos precalentado.

Una vez horneadas las sacamos y dejamos enfriar en una rejilla.

En un cazo al baño María derretimos el chocolate, pintamos cada uno de los brioches y los decoramos con fideos de azúcar unos y otros con almendra fileteada.

Manzana Frita con Sésamo

<http://croqueteandoo.blogspot.com/2011/01/manzana-frita-con-sesamo.html>



Ingredientes:

- 3 manzanas reinetas
- 1 1/2 dl. de leche
- 1 clara de huevo
- 100 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- semillas de sésamo
- zummo de limón

Preparación:

Pelamos las manzanas, las quitamos el corazón y las cortamos en 4 u 8 trozos, dependiendo del tamaño que tengan.

Para *hacer la masa* con la que vamos a rebozar las manzanas, batimos la leche con la clara de huevo. Añadimos la harina y dejamos reposar la mezcla 10-15 minutos.

Pasamos los cuartos de manzana por la masa y los freímos en aceite muy caliente. Mejor si el aceite es de girasol.

Cuando estén doradas, las sacamos y las pasamos por papel absorbente para que no estén muy encharcadas en aceite.

Ponemos en una cazuela 1 dl de agua y el azúcar, y hacemos un caramelo. Le agregamos el sésamo y pasamos la manzana por el caramelo.

Dejamos que se enfríen para que queden caramelizadas y con las semillas de sésamo bien pegaditas y ¡a disfrutar!

Manzanas Caramelizadas (FC)

<http://lacocinadeconluana.blogspot.com/2011/02/manzanas-caramelizadas-fc-paso-paso.html>



Ingredientes:

- 4 manzanas (yo solo tenía 3)
- 300 grs de azúcar
- el zumo de 1/2 limón
- 100 grs de mantequilla sin sal
- 2 gotas de colorante rojo
- palillos de brochetas
- fideos de azúcar para decorar (opcional)

Preparación:

Lavamos bien las manzanas y secamos completamente con un papel de cocina, retiramos el rabito y clavamos una brocheta de pinchitos hasta el fondo.

Ponemos en la cubeta el azúcar, el limón y 2 cdtas de agua, programamos "menú manual" 10 minutos a 150° y vamos moviendo hasta que el azúcar se disuelva, así estaremos durante unos minutos.

Añadimos ahora la mantequilla en trozos e integramos con el azúcar, moviendo constantemente.

Cuando está todo integrado, nos quedará algo como esto, subimos la temperatura 180° y seguimos moviendo.

Apagamos ahora la olla e incorporamos las 2 gotas de colorante, removemos para que el color sea uniforme.

Sacamos la cubeta de la olla y colocamos en posición inclinada, para que todo el caramelo se vaya hacia un lado, sumergimos la manzana y damos unas vueltas ayudándonos del palito de brocheta para que se impregne por todos lados.

Preparamos un bol grande con agua fría y metemos las manzanas en agua, inmediatamente después de sacarla del caramelo, damos una vueltas y colocamos sobre el papel de cocina. Sacamos las manzanas y colocamos sobre papel de cocina y dejamos secar completamente. Y ya si queremos rebozamos por fideos de azúcar de colores, o dejamos tal cual.



Milhojas de Fresa

<http://platospapay.blogspot.com/2011/02/milhojas-de-fresas.html>



Ingredientes:

595gr de mantequilla.
560ml. de leche.
300gr. de fresas.
200ml de agua.
260gr de Harina.
125ml de nata para montar.
150gr. Harina de fuerza.
150gr. de azúcar glas.
30gr de Harina de maíz.
14gr de sal fina.
6u de yemas de huevo.
1u de vaina de vainilla.

Preparación:

Empezamos haciendo el hojaldre que tiene bastante elaboración, primero ponemos agua fría con sal y dejamos que disuelva poco a poco, mezclamos las dos harinas y le hacemos forma de volcán, vamos fundiendo mantequilla en un cacito, ahora incorporamos el agua fría con sal y la mantequilla fundida en el volcán.

Vamos amasando intentando no manipular mucho la masa, cuando obtengamos una masa suave, la filmamos y dejamos reposar 2h. en la nevera.

Pasado el tiempo , hacemos un corte en cruz en la masa y la abrimos en cruz estirando las puntas dejando mas altura en el centro, incorporamos en el centro la mantequilla previamente pomada y cerramos, estiramos creando un rectángulo, y ahora empieza lo

bueno, hacemos la primera media vuelta, reposar 2h. en la nevera tapada con film, ahora tenemos que hacer 4 medias vueltas y por cada media vuelta dos horas de reposo.

Cuando tengamos el hojaldre a punto, estiramos dejando un grosor de 2cm. aproximadamente y dejamos reposar la masa 15min. en la nevera, ponemos el horno a calentar a 180°, mientras hacemos un almíbar con agua y azúcar para luego pintar el hojaldre, pasados esos minutos hacemos unos cortes rectangulares (30x13 aproximadamente) lo ponemos en placas de horno con papel surfurizado o en su defecto papel de plata (como yo) y pinchamos con un tenedor, le ponemos otra placa encima para que no suba en exceso, ahora metemos el hojaldre en el horno 6min. debemos asegurarnos que el horno este a 180° realmente, pasados esos minutos retiramos del horno y pintamos, ahora lo volvemos a meter en el horno otros 6 min. o hasta que veamos que se dore y esta vez sin placa encima.

Cuando esté dorado lo retiramos y dejamos enfriar en una rejilla.

Es el momento de hacer una autentica crema pastelera. (se recomienda hacerla dos días antes de su uso)

Batimos las yemas de huevo con azúcar glas, hasta obtener una crema mas blanquecina, le incorporamos la harina mezclada con la harina de maíz, mezclar bien, por otro lado ponemos a hervir la leche con la vainilla y azúcar glas.

Cuando hierva retiramos y colamos encima de las yemas, dejamos hervir 2min. sin dejar de remover ni un solo momento, transcurrido el tiempo, retiramos del fuego y le incorporamos la mantequilla, dejamos enfriar.

Una vez haya enfriado la guardamos en la nevera con una capa de film para evitar que haga costra.

Para finalizar limpiamos (con papel de cocina, nunca con agua) y cortamos las fresas a laminas

y reservamos, ahora montamos la nata y la incorporamos a la crema pastelera, solo queda montar el plato, en este orden, hojaldre, crema, fresas así hasta cuatro capas y espolvorear con azúcar glas.

Milhojas de Norín

<http://elagoradeangeles.blogspot.com/2011/02/milhojas-de-norin.html>



Ingredientes:

una lámina de pasta filo
aceite para freír
un yogur griego
dos cucharaditas de miel
una manzana
una pera
un kiwi
un plátano

*Yo puse estas frutas pero podéis jugar con las frutas de temporada

Preparación:

Coger hojas de pasta filo y cortarlas en 9 porciones.

Freírlas y escurrirlas.

Cortar en láminas finas manzana , plátano ,pera, kiwis, fresa, mango...lo que queráis.

Hacer una mezcla con los frutos secos picados,(yo puse ciruelas pasas, orejones y almendras laminadas) la canela, la miel , el agua de azahar y un poquito de azúcar de rosas.

Hice una crema con un yogur griego y una cucharadita de miel.

*La crema que hice también es opcional, se puede sustituir por cualquier crema dulce de

repostería ,según el creador de la receta. Yo opté por ésta porque las cremas muy dulces no gustan en mi casa.

Montaje:

Sobre el plato de presentación disponer una hoja de pasta filo frita.

Extender sobre ella la mezcla de frutos secos.

Colocar otra porción de pasta.

Extender la crema de yogur y miel

Colocar la última porción de pasta filo.

Colocar las láminas de fruta variada por encima.

Poner un poquitín de la crema de yogur.

Extender sobre todo el milhojas un hilillo de miel.

Poner la mezcla entre las hojas de la pasta filo.

Cubrir con las frutas cortadas y sobre éstas bañar con un sirope dulce o miel.



Mini Lemon Meringue Tarts

<http://www.objetivocupcake.com/2011/01/ya-me-conoceis-no-puedo-hacer-nada-en.html>



Ingredientes para 4-6:

Para la masa quebrada dulce:

- 175 gr. harina
- una pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 115 gr de azúcar
- 115 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo mezclada con 2 cucharadas de agua fría

Para el relleno de limón:

- 3 limones
- 40 gr de maicena
- 300 ml de agua
- 3 yemas de huevo
- 85 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla

Para el merengue

- 4 claras de huevo
- 200 gr de azúcar

Preparación:

Para hacer la pasta quebrada, mezclamos la harina, la sal y el azúcar en un bol. Añadimos la mantequilla cortada en trocitos y mezclamos con los dedos hasta que la masa parezca "migas de pan". Añadimos la yema mezclada con agua y seguimos mezclando hasta que tengamos una masa firme. Si se queda seca, añadimos un poquito de agua (a cucharaditas para no pasarnos). También podéis hacerlo siguiendo los mismos pasos con una batidora (como yo). Metemos la masa resultante en el frigorífico cubierta por papel glad durante 20 mins.

Después, extendemos la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada y cortamos círculos del tamaño de nuestros moldes. Los colocamos sobre moldes individuales de tartaleta enmantecados (yo lo hice con mi bandeja de horno para Yorkshire Pudding, cuyos agujeros tienen el mismo tamaño que las bases de mis ramekins) y pinchamos la base con un tenedor, para que no suba. Lo horneamos en ciego durante unos 15 minutos a 190°.

Dejamos que se enfríe un poco. Los colocamos en la base de los "ramekins" mientras preparamos el resto de la receta.

Para la crema de limón, lavamos los limones. Rallamos la corteza y los exprimimos. Mezclamos zumo y corteza con la maicena en un cazo. En otro cazo, ponemos a calentar el agua y cuando hierva la añadimos a la mezcla de limón y maicena removiendo para que no haya grumos. Llevamos ahora esta mezcla a ebullición, hasta que engorde. Cuando empieza a hervir, retiramos la mezcla del fuego y le añadimos las yemas, el azúcar y la mantequilla. Mezclamos bien para que sea una crema homogénea. La echamos encima de la masa quebrada que habíamos colocado en los "ramekins".

Para el merengue, montamos a punto de nieve las cuatro claras. Añadimos el azúcar poco a poco, sin dejar de batir. Una vez tenemos un merengue brillante, lo echamos encima de la crema de limón.

Horneamos 20 minutos a 180°, hasta que el merengue esté marroncito. Dejamos enfriar a temperatura ambiente y servimos a continuación.



Mini-Calzone de Mascarpone y Nutella

<http://mericuinetes.blogspot.com/2011/02/mini-calzone-de-mascarpone-i-nutella-i.html>



Ingredientes:

150 gr de queso ricotta
50 gr de queso mascarpone
1 yema de huevo
2 cucharaditas de azúcar glasé
200 gr de fresas limpias
2 cucharadas de azúcar

100 gr de Nutella.
100 ml nata para montar
1 masa de pizza
1 huevo

Preparación:

En un bol, ponemos los quesos el azúcar glas y la yema, lo batiremos con las varillas y una vez bien mezclado lo pondremos durante unos 30 minutos en la nevera. Montamos la nata y una vez montada añadimos con cuidado la Nutella y lo mezclamos bien y lo reservamos. Para hacer la salsa de fresas trituraremos las fresas junto con el azúcar y posteriormente lo pasaremos por un tamiz para quitar las semillas y reservamos. Mientras ponemos el horno a calentar a 200 °, cogemos una bandeja y ponemos papel sulfurizado, estiramos la masa de pizza y con la ayuda de un cortapastas redondo vamos preparando los mini-calzone. Los colocaremos sobre el papel sulfurizado. Cogemos una cucharadita de la mezcla de quesos y una cucharadita de la Nutella y las pondremos en la parte central del calzone, procurando no poner demasiada cantidad ya que al estar un poco líquido se nos podría salir. Con cuidado vamos cerrando bien los calzones, sobre todo cerrarlos bien, porque a mí algunos que pensaba que estaban bien cerrados no lo estaban y la bandeja del horno me ha quedado llena del relleno.

Pintaremos los mini-calzones con el huevo batido y pincharemos un poco para ayudar a que salga el calor y lo hornearémos unos 15 o 20 minutos o hasta que queden doraditos. Dejaremos enfriar al menos un cuarto de hora y serviremos acompañados de la salsa de fresas.

Mis Primeros Cupcakes

<http://elcorazonentrefogones.blogspot.com/2011/02/mis-primeros-cupcakes.html>

Ingredientes para 5 cupcakes:

200 gr leche condensada
60 gr de harina
2 huevos
25 gr de mantequilla derretida
1 sobre de azúcar avainillado
1/2 sobre de levadura química



Para el frosting:

1 sobre de nata en polvo
125 ml de leche fría
Colorante líquido vahine
Sprinkles.

Preparación:

Precalentamos el horno a 200 grados, mientras batimos bien todos los ingredientes para la masa, preparamos las capsulas de papel, poniéndolas dentro de otras de silicona o de metal. Rellenamos éstas con la masa dejando 1 centímetro libre.

Metemos en el horno durante 10, 15 minutos, hasta que esté dorado y al pincharlo salga el palillo limpio,

Sacamos del horno y de las capsulas de silicona y dejamos enfriar. Mientras preparamos el frosting, para ello no hay más que seguir las indicaciones del fabricante de la nata, es decir añadir a la leche el sobre de nata en polvo, unas gotas de colorante y batir con la varilla eléctrica durante 2 minutos hasta que esté bien consistente.

Cuando los cupcakes están fríos, con una manga pastelera ponemos por encima la nata, y decoramos con unas bolitas de colores o unos fideos de chocolate.

Mousse de Uva

<http://disfrutarcocinando.blogspot.com/2011/01/mousse-de-uva.html>



Ingredientes:

- 600 gr de uva blanca
- 1/4 litro de vino blanco
- 1 hoja de gelatina neutra
- 4 cucharadas de azúcar
- 200 ml de nata
- 2 claras de huevo

Preparación:

Lavamos los granos de uva, los desgranamos y los ponemos a cocer a fuego lento durante 45 minutos en una cazuela con el vino blanco y el azúcar.

Remueve de vez en cuando con una cuchara de madera.

Cuando esté a punto, añadimos la gelatina, previamente remojada en agua. Mezclamos y pasamos todo por un colador, procurando aplastar todo para que pase la pulpa.

Montamos por separado la nata y las claras de huevo (yo he montado las dos cosas por separado en la thermomix siguiendo los pasos del libro imprescindible) . Mezclamos suavemente en un bol la nata, las claras y la salsa de uva (no tiene que estar caliente).

Servimos en 6 cuencos individuales y decoramos al gusto.

Naranjas Rellenas

<http://cocinademiabuelo.blogspot.com/2011/01/naranjas-rellenas.html>



Ingredientes:

- 1 naranja
- 1/2 terrina de queso de untar light o mascarpone
- 1 huevo pequeño
- 1 cuchara de azúcar o edulcorante al gusto
- 1 cuchara de fécula de maíz
- Opcional:
 - 1 chorrito de cointreau o de amaretto

Preparación:

Partimos a la mitad la naranja y exprimimos, con cuidado de no estropear la cáscara. Vaciamos las cáscaras con una cuchara y deseamos la pulpa ya exprimida. Reservamos para rellenar.

Echamos en un cuenco el zumo de naranja, la cuchara de fécula de maíz, el edulcorante o azúcar, una gotas de agua y el chorrito de licor si lo vamos a emplear. Mezclamos bien.

Echamos en un cazo la mezcla y ponemos a fuego lento. Echamos el huevo batido y mezclamos bien hasta que la crema se espese. Retiramos y dejamos enfriar.

Añadimos a la crema fría el queso con cuidado y mezclamos bien, probamos si tiene dulzor suficiente y rectificamos si es necesario.

Rellenamos las cáscaras de naranja, decoramos con hojas de menta y unas guindas confitadas y dejamos enfriar en la nevera hasta la hora de servir.

<http://princiandoenlacocina.blogspot.com/2011/02/natillas.html>



Ingredientes:

- 600 g leche
- 3 huevos o 6 yemas
- 130 g azúcar
- 1 sobre azúcar avainillada
- 1 cucharada sopera de Maicena
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- Piel de un limón (opcional)

Preparación:

1. Ponemos la mariposa en el vaso y vertemos todos los ingredientes. Programamos 7 minutos, temperatura 85°, velocidad 1 y $\frac{1}{2}$.
2. Si vemos que tiene espuma ponemos 2 minutos más a temperatura 90°, velocidad igual.
3. Volcamos el contenido sobre un recipiente de cristal y ponemos galletas por encima con un poco de canela en polvo para que coja sabor.
4. Metemos al frigorífico durante un par de horas o hasta que enfríen y ya tenemos nuestras natillas listas para comer.

NOTAS: Si ponemos solo las 6 yemas el color será más amarillento que si ponemos los tres huevos.

Panacotta con Mousse de Chocolate Quemado

<http://conmuchosalero.blogspot.com/2011/01/panacotta-con-mousse-de-chocolate.html>



Ingredientes:

Ingredientes para la Mousse de Panacotta

1/ 2 Litro de nata

80 gr de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

10 gramos de gelatina

400 gramos de nata semimontada

Ingredientes para la Mousse de Chocolate Quemado

90 gramos de azúcar

200 ml de nata

160 gramos de yemas

350 cobertura de chocolate

725 gramos de nata semimontada

Ingredientes para el Bizcocho de Mango

300 gramos de mantequilla

200 gramos de azúcar glass
60 gramos de yemas
230 gramos de huevos
400 gramos de Harina
10 gramos de levadura química
200 gramos de claras
300 gramos de azúcar
300 gramos de puré de mango

Preparación:

Bizcocho de Mango

Blanqueamos la mantequilla con el azúcar glass, una vez estén blanqueadas le vamos añadiendo poco a poco las yemas y los huevos, lo siguiente que le echaremos será la harina ya mezclada con la levadura y por último agregaremos el puré de mango.

Con las claras debemos y el azúcar haremos un merengue italiano a punto de nieve, al final debemos mezclarlo con todo lo anterior, lo extendemos en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear, procurando que quede todo a la misma altura y lo horneamos durante 35 minutos aproximadamente a 180°C. Con este tiempo de horneado a mí me quedó un poquito jugoso por dentro, yo lo dejé así porque me gustan que los bizcochos estén algo húmedos, a quien le gusten más secos que le de unos 5 -10 minutos más.

Lo sacamos de la bandeja, lo cubrimos con otro papel de horno y lo metemos directamente en el frigorífico para que se vaya enfriando. Una vez enfriado debemos cortarlo al tamaño de la base del molde que vayamos a utilizar.

Mientras vamos a preparar la Mousse de chocolate quemado

Caramelizamos el azúcar en seco, cuando tomo color a caramelo, tenemos que descaramelizarlo con la nata, removemos y dejamos hervir unos segundos; retiramos del fuego y añadimos la cobertura de chocolate (es mejor en gotas, o que esté muy partido para que funda rápido), removemos hasta que se haya derretido el chocolate y haya espesado, cuando nuestra ganache esté a 40°C le añadiremos la nata semimontada (cuando

la estemos montando y empiece a dejar surcos es el punto donde se encuentra en estado semimontada). Removemos con cuidado y la llevamos un ratito al frigorífico para que enfríe un poco.

Mousse de nata

Calentamos la nata con la vainilla, (si queréis podéis sustituir la esencia por una vaina) hasta infundonar. Añadimos la gelatina previamente remojada en agua fría al menos durante 20 minutos. Agregamos el azúcar y removemos hasta conseguir una disolución perfecta.

Reservamos.

Montamos la nata, al igual que en preparado anterior, cuando comience a hacer surcos estará en el punto de semimontada. Cuando la preparación anterior se encuentre entre 35 - 40°C le añadiremos la nata, integramos bien.

Montaje de la Panacotta

Yo hice el montaje de forma individual, lo ideal para este postre es forrar el molde o los moldes con acetato, ya que nos va a facilitar mucho la labor de desmoldarlo (nos quedará perfecto), a mí se me habían terminado y no pude hacerlo, además era domingo y no tenía donde conseguirlo.

Rellenamos un tercio de nuestros moldes con la mousse de chocolate, y volvemos a llevarlo al frigorífico hasta que esté bien frío; le añadimos la panacotta hasta casi el borde del molde (dejamos lo justo para el grosor del bizcocho), dejamos enfriar de nuevo y por último le ponemos el bizcocho de mango.

Si lo hacemos en moldes individuales, una vez montado, podemos filmarlo bien y meterlo en el congelador, sólo tenemos que sacarlo unas horas antes de servirlo. Yo los cubrí un cacao en polvo, debemos servirlo con frutos rojos, que es el contraste de sabor ideal para este postre, bien entero o en coulís.

A pesar de que pueda parecer a primera vista lioso de hacer, o muy entretenido, os aseguro que no es así; no se tarda mucho más en hacer que otros muchos postres.

A nosotros nos ha gustado mucho, espero que a vosotros también os guste.

Panna Cotta Con Chocolate

<http://sushidejamon.blogspot.com/2011/01/panna-cotta-con-chocolate.html>



Ingredientes para 4 personas:

400 ml de nata para postres
40 gr de azúcar
2 hojas de gelatina (cola de pescado)
Sirope de chocolate

Preparación:

Preparamos los moldes individuales con un chorrito, pequeño, de sirope en el fondo y reservamos. Ponemos las hojas de gelatina en agua fría para hidratarlas.

En un cazo ponemos la nata a fuego medio durante unos 10 minutos, pero NO tenemos que dejar que hierva, pasado este tiempo apagamos el fuego y añadimos el azúcar, lo movemos un minuto. Después escurrimos con las manos bien la gelatina y lo añadimos a la nata. Removemos un poco hasta que se disuelva bien.

Repartimos la mezcla en los moldes y lo dejamos reposar 1/2 hora fuera de la nevera, después lo meteremos unas 4 horas en la nevera tapado con un albal.

Lo desmoldamos antes de comerlos y ya está.

Pannacotta con Gelatina de Arándanos

<http://ospanacar.blogspot.com/2011/01/pannacotta-con-gelatina-de-arandanos.html>



Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 1/2 litro de nata líquida
- 2 sobres de cuajada
- 150 gr de azúcar
- 250 gr de queso blanco de untar
- mermelada de arándanos
- 3 hojas de gelatina

Preparación:

Si se prepara en la Thermomix: Echar todos los ingredientes (excepto la mermelada y la gelatina) en el vaso, 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 3.

Si se prepara del modo tradicional: Se echan los mismos ingredientes en un cazo, se pasa por la batidora, al fuego y a remover hasta que quede una crema consistente.

Para preparar la gelatina: Se ponen las 3 hojas de gelatina a hidratar en un plato con agua. Se echa en un cazo un poquito de agua y la mermelada y se lleva al fuego hasta que caliente. Se le añade la gelatina, y se remueve con unas varillas.

Para la presentación: Me acordé que tenía en el congelador, una plancha de bizcocho de mi **tarta de queso y manzana caramelizada**, así que lo aproveche para poner en el fondo un poquito (no había manera que se me despegará del vasito). A continuación, eche la crema Pannacotta y después la gelatina.

Pastel con Grumos de Chocolate

<http://lacocinademihermana.blogspot.com/2011/02/pastel-con-grumos-de-chocolate.html>



Ingredientes:

75g de mantequilla
75g de azúcar
1 cucharada de azúcar avainillado
1 huevo
300g de harina
La corteza rallada de 1 limón
El zumo de $\frac{1}{2}$ limón
50g de maicena
2 cucharaditas de levadura
4 cucharadas de leche
3 cucharadas de mermelada de manzana
4 manzanas

Preparación:

Batir la mantequilla. Añadir el azúcar, el azúcar avainillado, el huevo, el zumo y la cáscara rallada de limón y la leche. Mezclar la harina con la maicena y la levadura e incorporar a la mezcla de mantequilla.

Untar un molde con mantequilla, espolvorear con azúcar y poner en él la pasta. Hay que extenderla bien con las manos pues queda una masa más bien compacta.

Para los grumos de chocolate:

100g de azúcar
150g de harina
25g de cacao en polvo
1 cucharada de azúcar avainillado
100g de mantequilla ablandada
Azúcar glass

Mezclamos la mermelada de manzana con una cucharada de agua caliente y extendemos sobre la pasta.

Ponemos las manzanas cortadas en láminas encima de la mermelada.

Para los grumos, mezclamos el resto de los ingredientes excepto el azúcar glass.

Esparcimos los grumos sobre la manzana.

Metemos el pastel en el horno previamente calentado a 200° durante 50 minutos aproximadamente (siempre dependerá de nuestro horno) y lo dejamos reposar en el horno apagado durante 10 minutos.

Una vez que esté frío lo espolvoreamos con el azúcar glass.

No hice foto del corte porque no quedó nada, pero aquí os podéis hacer una idea de cómo queda por dentro.

Es un pastel fácil de hacer, con una combinación de texturas muy rica. No queda tipo bizcocho, sino más bien compacto, tipo polvorón o mantecado, mezclado con la suavidad de la mermelada y la fruta Ummmmm probadlo, no os arrepentiréis!!!!!!!



Pastel de Chocolate San Valentín

<http://begonia-dulcespensamientos.blogspot.com/2011/02/pastel-de-chocolate-san-valentin.html>



Ingredientes:

300 grs. de chocolate negro troceado
100 grs de mantequilla
4 huevos
100 grs. de azúcar
2 cucharadas soperas de harina
sal

Preparación:

Ponemos el chocolate en un cacito al baño María hasta que se derrita. Añadimos la mantequilla y revolvemos cuidadosamente hasta mezclar todo bien. Reservamos.

Batimos las yemas de los huevos con el azúcar hasta que la mezcla sea esponjosa, incorporamos el chocolate derretido, la harina y la sal.

Montamos las claras a punto de nieve y añadimos con cuidado a la mezcla del chocolate para que la masa suba suavemente .

Untamos con mantequilla un molde . (Yo use un molde de silicona en forma de corazón), vertemos la mezcla. Metemos en el horno precalentado a 170°C durante 20 a 25 minutos.

Desmoldamos y dejamos enfriar.

Adornamos a gusto , en este caso decore con unas fresas laminadas y nata montada alrededor.

Nota: esta mejor de un día para otro.

Consejo: La calidad de los ingredientes es esencial en esta receta. Poner un buen chocolate con un 75% de cacao . Si deseáis un pastel más esponjoso añadir un cucharadita de levadura royal.

Pastel de Crema de Flan

<http://enrocalacuina.blogspot.com/2011/02/pastis-de-crema-de-flan.html>



Ingredientes para la base

250 gramos de harina de pastelería

125 gramos de margarina

80 gramos de azúcar

1 huevo

1 / 2 sobre de levadura química tipo Royal

Preparación de la base

Precalentar el horno a 200.C

Untar el interior del molde con margarina, espolvorear de harina y reservar.

Tamizar la harina + levadura y reservar.

Batir huevo y azúcar, después añadir la margarina y cuando esté todo bien mezclado y por último echaremos la harina suavemente.

Cuando lo tengamos todo amasado, poner sobre el mármol de la cocina y con la ayuda de un rodillo de pastelería allanar y dar la forma del molde, a continuación forrar la base y una parte de las paredes (si la masa no llega hasta arriba no importa).

Ingredientes para el relleno

500 gramos de queso fresco (Tipo Quark o similar)

1 / 2 litro de leche

100 gramos de azúcar

2 huevos

1 sobre de flan

50 gramos de aceite de girasol

Sólo tenemos que mezclar todos estos ingredientes y ya tenemos el relleno del pastel a punto.

Montaje para hornear

- Verter el relleno en el molde y hornear, aproximadamente 60 minutos, como siempre depende del horno, de la forma del molde, etc ... ideal uno de 26 cm.

- (Al cocerlo nos quedarán algunas zonas ennegrecidas, no es nada más que nos quedan caramelizadas del azúcar y está delicioso).

Pastel de Fresas y Chocolate

<http://petitacuina.blogspot.com/2011/02/pastis-de-maduxes-i-xocolata.html>



Ingredientes:

Fresas para cubrir
Mermelada de fresa.
4 paquetes de Mikados.

Para el bizcocho de fresas

300g de fresas o fresones.
250g harina.
1 sobre de levadura química.
200g azúcar.
50g Aceite de girasol.
2 huevos.

Preparación:

Prepararemos la trufa, en un cazo ponemos al fuego la nata y cuando esté a punto de romper el hervor retiramos y le añadimos el chocolate troceado, removemos bien hasta conseguir una textura homogénea, tapamos con papel film, enfriamos y refrigeramos.

Al día siguiente lo montamos hasta que cambie de color y ya estará lista, la ponemos en una manga y ya la podemos utilizar.

Preparamos el bizcocho, Pre-calentamos el horno a 180 °, forrar la base de un molde de 20 Ø con papel de horno, engrasar. Reservar.

Tamizamos la harina junto con el sobre de la levadura. Reservamos.

Para la trufa

250 chocolate cobertura.
500ml nata líquida.

Por la cobertura

150g chocolate cobertura.
100g mantequilla.

Limpiamos las fresas, disponemos dentro de la túrmix y trituramos hasta conseguir que queden como un licuado. Reservar.

En un bol, verter el huevos y el azúcar y batimos hasta que blanqueen.

Añadimos a la mezcla de los huevos el licuado de las fresas y el aceite de girasol, batir de nuevo y vamos añadiendo la harina que teníamos previamente tamizada junto con la levadura por partes e ir batiendo.

Vertemos en el molde, dejar en reposo 5 minutos.

Hornee durante 35-40 minutos. (Los tiempos de horno siempre son orientativos, dependiendo del horno puede variar).

Una vez esté frío, desmoldar y le damos la forma deseada con una plantilla de papel, (en este caso un corazón) vamos cortando con cuidado el bizcocho dándole forma, una vez hecho, lo dividimos en tres capas.

Humedecemos cada cara del bizcocho con la mermelada de fresa y se rellena con la trufa, guardamos en la nevera.

Preparamos la cobertura . En un cazo ponemos a fuego lento la mantequilla y el chocolate troceado, removemos hasta que quede homogénea y retiramos.

Cuando esté tibia, pasamos el pastel en una rejilla (yo lo pongo sobre la rejilla del horno sobre el agujero del fregadero) cubrimos el pastel con la cobertura y lo volvemos a pasar al plato o fuente y volvemos a guardar en la nevera hasta que sea frío.

(En este punto he tenido problemas, al no poner ninguna base en el pastel, cuando la he querido volver a pasar de la rejilla, lo he hecho con las dos manos y por el peso se me ha agrietado :(...)

Adornar , pondremos un cordel de trufa alrededor del pastel por la parte de arriba.

Calculamos la altura del pastel, y cortamos los mikados a dicha altura, y los iremos poniendo por todo el alrededor.

Cortamos las puntas de las fresas o fresones y los colocamos en lo alto.



Pastel de Té Matcha con Fresas

<http://decocinasytacones.blogspot.com/2011/02/matcha-chiffon-tube-cake-with.html>



Ingredientes para 8 personas:

70 gramos de harina
10 gramos de té Matcha
1 cucharadita de levadura en polvo
3 yemas de huevo
3 claras
Una pizca de sal
50 gramos de azúcar
50 ml de aceite de oliva
50 ml de agua
Aparte necesitaremos
1/2 kilo de fresas
Nata montada para cubrir el pastel y otros
50 gramos de azúcar
Un poco de mantequilla para engrasar el molde
1 molde tipo corona de 25 centímetros de diámetro

Preparación:

Precalentar el horno a 170°C

En un bol, mezclar las yemas con el azúcar con varillas eléctricas, hasta que cambien de color. Añadir el aceite y el agua y remover otro poco.

Tamizar los ingredientes secos, la harina, la levadura, el té y la pizca de sal. Añadir a la mezcla anterior.

Montar las claras a punto de nieve ligeramente. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que estén firmes y brillantes. Inmediatamente incorporar a la mezcla anterior con una espátula de goma.

Echar la mezcla en un molde bien untado con mantequilla. Golpear el molde encima de una superficie para que no haya burbujas en el interior de la mezcla.

Hornear durante 35/40 minutos. Retirar del horno y colocar sobre una rejilla para que se enfríe durante aprox. 30 minutos.

Mientras tanto, preparamos las fresas y montamos la nata. Picamos 6 fresas y las mezclamos con 4 cucharadas de nata montada. El resto lo reservamos para decorar la tarta más tarde.

Pasado ese tiempo, cortar el bizcocho a lo largo formando dos capas. Lo rellenamos con las fresas picadas y la nata montada.

Cubrirlo con nata montada y colocar las fresas partidas por la mitad alrededor de todo el pastel.



Pastel Sara Bernhardt

<http://enrocalacuina.blogspot.com/2011/02/pastis-sara-bernhardt.html>



Ingredientes para la base del pastel

4 huevos
100 gramos de azúcar
120 gramos de harina de pastelería
1 pizca de sal

Preparación

Calentar el horno a 180.

Batir junto el azúcar y la sal + huevos, hasta que nos queden espumosos y doblen su volumen, a continuación y añadiremos la harina que ya tendremos tamizada, la mezclamos con mucha suavidad (pues si no perderíamos todo el aire que tiene la masa, ya que no lleva ningún tipo de levadura).

Verter en un molde que ya tendremos preparado (pintado de mantequilla derretida y enharinado), cocer unos 20 / 25 minutos como siempre depende del horno y el tipo de molde.

Una vez cocido, enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes para hacer la crema de mantequilla

200 gramos de azúcar
4 yemas de huevo
500 gramos de mantequilla blanda (pomada)

Preparación

Calentar el azúcar a fuego suave hasta 34 grados, no más, cuando ya esté deshecho, dejar enfriar, una vez frío y añadiremos las yemas de huevo, de una en una, mientras no paramos de batir, cuando ya tenga consistencia la mezcla, incorporar la mantequilla que tendremos calidad "pomada", vuelve a batir y guardar en la nevera para que coja cuerpo.

Ingredientes para la cubierta del pastel

almendras Marcona laminadas

azúcar

cerezas confitadas

Preparación

En una sartén plana caliente, tostar las láminas de almendra, prestar mucha atención porque se tuestan muy rápido , por lo que recomiendo hacerlo a fuego suave, y reservar hasta que estén frías.

Passar las cerezas confitadas por el azúcar y reservar.

Ahora sólo nos falta montar el pastel

El primer paso será partir por la mitad el pastel horizontalmente, (procurar que las dos mitad sean iguales) untar la parte inferior con crema de mantequilla y cubrir con otra parte, a continuación untaremos también los laterales y la parte de arriba.

Pondremos las almendras tostadas esparcidas encima de un papel vegetal y con precaución haremos rodar el pastel por encima, quedándonos las almendras pegadas, después también le pondremos por encima, si queda alguna zona que falten, las y ponemos y ya está.

Con la ayuda de una manga pastelera y crema de mantequilla decorar el pastel a nuestro gusto, para acabar le pondremos las cerezas azucaradas.



Pastelitos de Kiwi

<http://recetasdeldiaadia-mari.blogspot.com/2011/01/pastelitos-de-kiwi.html>



Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 220 gr de azúcar
- 1 pizca de sal
- 75 gr de harina
- 75 gr de maizena
- Azúcar para espolvorear
- 12 hojas de gelatina
- 7 kiwis
- 150 gr de yogur desnatado
- 350 gr de nata montada
- Azúcar glass para espolvorear

Preparación:

Precalentar el horno a 220°C. En un bol preparamos la masa para el bizcocho, con los huevos, la leche, 120 gr de azúcar, la sal, la harina y la maizena. Cuando lo tenemos todo bien mezclado, lo echamos encima de una placa del horno, forrada antes con papel vegetal. Y lo horneamos a media altura 12 minutos. Ya veréis que enseguida coge color y sube un poco, que yo dudaba porque me había quedado tan líquida la masa, pero nada, en un momento coge forma.

Preparamos un paño encima del mármol y lo espolvoreamos con azúcar. Cuando el bizcocho esté, lo volcaremos encima del paño y lo dejamos ahí enfriándose.

Ponemos las hojas de gelatina en remojo. Pelamos los kiwis y los trituramos (yo lo hice con el picador de la batidora). Luego lo pasamos por un colador, y lo vamos echando en una ollita, donde lo calentaremos con el azúcar. Cuando esté caliente, le añadimos la gelatina escurrida y lo removemos bien para que se disuelva. Le añadimos el yogur, y seguidamente la nata montada, mezclándolo todo bien, y lo retiramos del fuego.

Cortamos el bizcocho, que teníamos reservado, por la mitad, verticalmente. Cogemos una bandeja de aluminio, de esas de usar y tirar, que la podemos encontrar en cualquier mercadona o en los chinos, y en la base, ponemos la mitad del bizcocho. Encima echamos toda la crema de kiwi que tenemos preparada, y por último, encima de la crema, ponemos la otra mitad del bizcocho.

Lo metemos en la nevera, y en menos de 3 horas a mi ya se me cuajó. Cuando lo vayamos a comer, le quitamos la bandeja de aluminio, cortándola con unas tijeras, y ya veréis que se despega perfectamente. Entonces lo cortamos en 12 porciones, que son las que salen, y lo espolvoreamos con azúcar glass. Y listo para poner en una bandeja bonita y servir.

Piña Caramelizada con Mascarpone

<http://recetasmj.blogspot.com/2011/01/pina-caramelizada-con-mascarpone.html>



Ingredientes 4 personas:

4 rodajas de piña natural

Azúcar

Crema de Mascarpone

Preparación:

Rociamos las piñas con el azúcar y lo quemamos con un quemador o un soplete de cocina, añadimos la crema de Mascarpone y listo para comer.

Pionono de Merengue de Chocolate

<http://miblogdulce.blogspot.com/2011/01/pionono-de-merengue-de-chocolate.html>



Ingredientes:

5 claras de huevos

340 gr de azúcar glass

una pizca de extracto de vainilla natural

una plancha de brazo

crema de cacao (yo utilice nocilla)

mermelada de albaricoque

un poco de agua

Preparación:

Elaboramos un merengue, poniendo en un cazo a hervir el agua con el azúcar, limpiando regularmente las paredes del cazo con un pincel mojado. Calentamos la mezcla hasta obtener una gran bola o una bola dura (entre 125 o 135) truco para saber si esta si no disponemos de termómetro: cogemos una espumadera y la introducimos en el cazo, la sacamos soplamos y si obtenemos burbujas copo si fueran copos de nieve ya está.

En un bol batimos las claras a punto de nieve no muy firmes, vertemos el almíbar sin dejar de batir hasta que consigamos que enfríe un poco.

Montaje y presentación:

Ponemos el merengue en un bol, le añadimos la mitad del vaso de nocilla y con ayuda de una varilla mezclamos bien hasta que la mezcla sea color chocolate.

Ponemos la plancha de brazo encima de la mesa, ponemos por encima el merengue chacoloteado dejando un poco para cubrirlo, enrollamos como si fuera un brazo y cubrimos con el merengue restante, con una pala o un soplete quemamos un poco el merengue, derretimos en un cazo la mermelada con un poco de agua y bañamos el merengue tostado.

Postre de la Casa

<http://lasrecetasdearala.blogspot.com/2011/01/postre-de-la-casa.html>



Ingredientes:

Ingredientes para el bizcocho de soletilla:

6 claras de huevo
1 pellizco de sal
6 yemas de huevo
[50 g de azúcar
1 cucharada de azúcar avainillado
180 g de harina de repostería

Ingredientes para el almíbar:

130 g de azúcar
100 g de agua
Zumo de 1/2 limón
2 cucharadas de licor (opcional)
(Yo puse ron)

Preparación:

1º Hacemos el bizcocho:

Precalentamos el horno a 180°, (calor arriba y abajo).

Separar las yemas de las claras. Reservar las yemas, colocar la mariposa y poner las claras en el vaso con una pizca de sal. Programar 7 minutos, velocidad 3 1/2. (Reservar las claras montadas en un bol grande).

Ahora echamos las yemas al vaso junto con el azúcar y el azúcar avainillado. Programamos 2 minutos, 37° y velocidad 2. Agregamos la harina y mezclamos 6 segundos velocidad 2 1/2.

Natillas:

En este caso las mías eran de sobre de mercadona que tenia suelto en casa. Pero podéis hacerlas caseras como indica el libro imprescindible.

Para decorar o completar el postre:

Nata montada (yo he utilizado la de espray, me gusta más hecha en casa, pero hay a quien no le gusta y prefiere sólo el postre tal cual).

Caramelo líquido y fideítos de chocolate.

Incorporamos esta mezcla a las claras, envolviendo con cuidado.
Vierte la preparación en un molde de 22 cm de diámetro engrasado con mantequilla e introdúcela en el horno durante 25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

Nota: La mezcla de yemas y azúcar quedara un poco como seca, pero es normal y al incorporarla con las claras parecerá un tanto pastosa. Pero cuando cueza en el horno, tomará la forma de un bizcocho estupendo.

Mientras enfría el bizcocho, preparamos el almíbar o lo podemos prepara el día anterior, porque para mojar el bizcocho siempre es mejor que este frio.

Almíbar:

Vierte el agua, el azúcar y el limón en el vaso y programa 7 minutos, 100°, velocidad 2.

Se puede aromatizar con licor tipo ron, kirsch, licor de naranja, etc (a gustos), o dejarlo tal cual.

Calar el bizcocho con el almíbar. (Ser generosos), estará más rico.

Preparar las natillas:

Se pueden hacer según las recomendaciones del fabricante. O bien echar todos los ingredientes en la thermomix y programar unos 6 minutos, 100° velocidad 3. Así las hice yo.

Ahora vamos con el montaje del postre:

Yo lo he puesto en copas individuales, pero se puede hacer tipo tarta en un molde desmontable.

En copas:

Poner una base de caramelo tanto en el fondo, como en las paredes de la copa o vaso donde vais a presentarlo. Posteriormente, en caliente agregar un cucharon de natillas, colocar un trozo más o menos gordito de bizcocho, otro cucharon aproximadamente de natillas, no es necesario que cubra totalmente. Un poco de caramelo liquido por encima. Y si queréis para terminar, poner nata por encima y los fideítos de chocolate, o lo que más os guste. A mi especialmente me encanta con la nata. Coger una cucharadita de nata junto con bizcocho y además natillas, está riquísimo.

Colocar las copas en el frigorífico unas horas antes de servir, para que la natilla adquiriera consistencia.

Nota: como la nata es opcional, ponerla en el último momento.

Con forma de tarta:

Poner en el mismo orden que la copa y poner en el frigo antes de desmoldar unas 4 o 5 horas.

Postrecito de Bizcocho y Manzana en Mini Cocotte

<http://enlacocinadebea.blogspot.com/2011/01/postrecito-de-bizcocho-y-manzana-en.html>



Ingredientes para 2:

- 150 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 1 palo de canela
- 5 o 6 bizcochos de soletilla
- 1 manzana golden grandecita

Preparación:

Ponemos a hervir el agua con el palo de canela y el azúcar y lo dejamos unos 5 minutos. Retiramos y dejamos templar.

En cada mini cocotte ponemos un poco del almíbar de canela y, sobre este vamos colocando bizcochos hasta cubrir la base, apretamos bien y ponemos otro poco de almíbar para bañar los bizcochos.

Ahora ponemos láminas de manzana hasta cubrir, nuevamente bizcocho, almíbar y acabamos con láminas de manzana.

Espolvoreamos un poquito de azúcar por encima y metemos en el horno, precalentado a 180° C, unos 15 minutos.

Dejamos enfriar antes de servir.

** Si no disponéis de mini cocottes, podéis usar otros recipientes individuales.

Pouding Aux Pommes

<http://recetasverocava.blogspot.com/2011/02/concurso-de-postres-pouding-aux-pommes.html>



Ingredientes:

- 1 Masa quebrada
- 4 Manzanas grandes

Para el puding de vainilla:

- 400 ml de leche en polvo
- 1/3 de azúcar
- 1/2 de agua
- 4 cucharadas de maicena
- 1 huevo batido
- 1 sobre de vainilla (vienen en pack de 5)

Preparación:

Lo primero que realizaremos será extender a masa quebrada y colocarla en el molde que habremos escogido para la ocasión.

Preparamos el puding:

Vertemos la leche y el agua en una cacerola. Mezclamos el azúcar y la maicena, y agregamos a la mezcla

de leche, revolviendo hasta que los ingredientes secos disuelvan. Cocinamos a fuego mediano lento, revolviendo mucho, hasta que la mezcla hierva. Dejamos hervir por 1 minuto.

La mezcla

debe comenzar a espesar. Quitamos del fuego. Agregamos 1/2 taza de la mezcla caliente al

huevo batido. Luego, agregamos esta mezcla de huevo a la cacerola. Caliente a fuego lento, moviéndolo

mucho, hasta que espese. Quitamos del fuego y agregamos el sobre la vainilla.

Consejo: Para evitar los grumos, revolveremos con un batidor de alambre.

Bien, ahora solo queda verterla en la tartaleta, dejar que repose un poco y montar la tarta con las garchas de manzana, metemos al horno a 180 grados una media hora(todo depende del horno que uséis) y lista!!!!

Profiteroles Rellenos de Lemon Crud

<http://lasrecetasdejose.blogspot.com/2011/01/profiteroles-re llenos-de-lemon-curd.html>



Ingredientes:

Para los profiteroles.

- 125 ml de agua
- 45 gr de mantequilla
- 75 gr de harina
- 2 huevos
- azúcar y sal

Para el Lemon curd.

- 2 huevos
- 100 ml de zumo de limón (2 limones)
- 70 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- la ralladura de un limón (o la cascara)

Preparación:

Calentar el agua añadir la mantequilla y la harina el azúcar y la sal remover bien , añadir un huevo integrarlo bien en la masa y luego el otro, batir enérgicamente meter en una manga pastelera y hacer bolitas sobre papel de cocina , hornear a 190° hasta que se doren.

Para la crema ponemos en un bol la mantequilla y la derretimos en el micro ondas función descongelar,

Ponemos la piel del limón y el azúcar en la picadora y lo convertimos en azúcar glas con aroma de limón , lo añadimos a la mantequilla junto con el zumo de los limones y batimos todo bien.

En un recipiente aparte batimos los huevos hasta que nos queden muy espumosos.

Luego hay que ponerlo en el baño de una tal María o no sé qué....

Yo puse la mezcla en una cazuelita de barro mediana y le fui añadiendo el huevo poco a poco y removiendo con una varilla y en cinco minutos lo tenía espesado.

Cortamos los profiteroles por la mitad y los rellenamos con la crema, para presentar se pueden espolvorear con un poco de azúcar glas con aroma de limón que habremos reservado antes.



Puding de Pasas y Plátano

<http://cocinasinproblemas.blogspot.com/2011/01/puding-de-pasas-y-platano.html>



Ingredientes:

- 5 huevos
- 3/4 de litro de leche
- 150g de azúcar.
- Pan, toña o como en este caso roscón de reyes que tenia congelado.
- Pasas sultanas a remojo.
- Azúcar caramelizada para los moldes
- Tres plátanos maduros.

Preparación:

Bate los huevos con el azúcar y añádele los huevos. Incorpora la toña o el roscón que vaya remojándose bien pero sin desmenuzarlo mucho, llevando cuidado que no queden trozos secos.

Haz rodajas los plátanos .

Pon en los recipientes individuales el azúcar caramelizado que impregne bien el fondo y las paredes.

Hecha en la mezcla anterior los plátanos y las pasas.

Llena los moldes con la mezcla pero sin llegar al borde.

Introdúcelo en el horno al baño maría sobre tres cuartos de hora a 210 grados de temperatura en horno de aire.

Sácalos y desmolda cuando estén templados. Adórnalos al gusto.

Religiosas de Chocolate

<http://comgatigosdisfrutaalacuina.blogspot.com/2011/01/religioses-de-xocolata.html>



PREPARACIÓN MASA Choux (Profiteroles o Lionesas)

Ingredientes:

- 20 cl de agua
- 20 cl de leche
- 200 gr de mantequilla
- 7 gr de sal
- 7 gr de azúcar blanco
- 240 gr de harina
- 6 huevos

Preparación:

Poner a hervir el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla cortada en pequeños dados. Tamizar la harina y cuando la mezcla anterior hierva, añadir la harina de golpe y remover con una espátula grande durante 1 minuto al fuego. Retirar del fuego y añadir los huevos uno a uno, vigilando que se mezclen bien con la harina cada vez que añadimos un. Es muy importante respetar este detalle, pues es la madre de la receta .

Pasar la masa obtenida a una manga pastelera (sin boquilla); preparar sobre una fuente de horno una hoja de papel sulfurizado y depositar 12 montones de pasta choux de unos 6 cm de diámetro y 12 del tamaño de una nuez . Pre-calentar el horno a 200 ° C y cocinar durante 20 minutos los choux pequeños y 40 min los choux grandes. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 250 gr de azúcar blanco
- 1 vaina de vainilla o vainilla en polvo
- 9 yemas de huevo
- 100 gr de mantequilla
- 125 gr de nata en polvo o 50 gr de harina de maíz
- 200 gr de cobertura de chocolate al 64% de cacao
- 10 cl de nata fresca para montar

Preparación:

En una cazuela poner a hervir 5 min la leche, 125 gr de azúcar y la vainilla. Mientras batir las yemas con el resto del azúcar hasta blanquearlos y por último, la nata en polvo (o la harina de maíz).

Avocar poco a poco la leche sobre los huevos, retirar del fuego y batir enérgicamente durante 2 min. Llevar al fuego nuevamente y seguir batiendo durante 2 minutos más sin que hierva la leche. Retirar del fuego, añadir la mantequilla, cortada en dados pequeños, mezclando bien hasta obtener una crema muy fina y homogénea. Filtrar, pasar a un vuelo y, mientras tanto se enfría la crema, fundir la chocolate al baño María, una vez fuera, mezclar con la crema hasta que todo se haya fusionado completamente. Por último, añadir con delicadeza la nata semi-montada (se monta mejor si la nata es fría). Dejar enfriar y guardar la crema de chocolate bien tapada con papel film hasta la hora de utilizarla.

PREPARACIÓN DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 75 gr de cacao amargo en polvo
- 10 gr de hojas de gelatina
- 1 taza pequeña de agua
- 18 cl de nata líquida
- 260 gr de azúcar normal

Preparación:

Hervir el agua, la nata y el azúcar durante 2 min. Añadir fuera del fuego, el cacao en polvo y remover. Incorporar la gelatina bien escurrida (en nuestro caso hemos añadido gelatina en polvo disuelta en agua) y remover hasta que la mezcla sea brillante. Filtrar, pasar a un vuelo e intentar mantener a 35 ° C o menos.

FINALIZACIÓN DEL PLATO

Llenar la manga pastelera con la crema de chocolate con un caño fino y rellenar los pastelitos grandes para la base y cubrirlos con el glaseado de chocolate . Montar primero el pastel grande y sobre el pequeño. Decorar el plato con un pedazo de crema de chocolate y encima una hoja de menta.

Risotto Dulce de Chocolate

<http://desdelacocinadeniuconamor.blogspot.com/2011/02/risotto-dulce-de-chocolate.html>



Ingredientes:

Para el risotto dulce que rinde para 4 porciones generosas, necesitaremos:

- 1 taza de arroz bomba
- 1 taza de leche descremada
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 tableta de chocolate, yo he usado de las barras grandes de Nestlé Gold
- 1/2 cucharadita de sal
- Cáscara de medio limón

Para el relleno

- 100 grs de mascarpone
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de ron añejo oscuro
- 1 fresa grande troceada en cuadritos
- 4 hojas de hierbabuena para decorar cada porción de risotto.

Preparación:

En primer lugar, colocamos en una olla honda la leche evaporada para calentarla a fuego medio, mi cocina llega hasta 9 y he usado 4 de potencia, y disolver el chocolate en ella, agregamos también la mitad de las cáscaras de limón vamos revolviendo bien, cuando el chocolate esté disuelto agregamos la leche condensada y calentamos por 5 minutos más. Retiramos del fuego y reservamos.

En otra olla, colocamos el arroz, el resto de cascara de limón, la sal y la taza de leche, usando fuego alto, dejamos cocer hasta que se seque la leche, momento en el cual, agregamos la mezcla de leche evaporada y chocolate. Volvemos a utilizar fuego medio, y vamos removiendo el arroz, hasta que seque casi todo el líquido, aproximadamente 3/4.

Se puede servir caliente en cacitos pequeños y comer con chipas de chocolate por encima, ó si queremos rellenarlo como en la presentación que les ofrezco, podemos dejar reposar el arroz hasta que esté casi frío (unos 45 minutos más o menos), y luego con ayuda de un envase para hacer tartaletas o una taza de café con leche la llenamos de arroz dejando en medio un espacio donde colocaremos la mezcla resultante de los ingredientes del relleno y luego terminamos con un poco más de arroz, volteamos el arroz en un plato de presentación, rociamos con chipas de chocolate y colocamos una fresas y una hojita de hierbabuena para terminar la decoración.



Rojo Burdeos: Peras al Vino

<http://manzanasrojasr.wordpress.com/2011/02/22/rojo-burdeos-peras-al-vino/>



Ingredientes:

- 6 peras grandes (Yo las he elegido de tipo conferencia. Son aromáticas, jugosas y tienen muy poca acidez)
- 1 litro de vino tinto (1 botella)
- 12 cucharaditas de azúcar (2 cucharaditas de café por pera)
- un vaso de agua.
- un trocito de canela.

Preparación:

Pelar bien las peras, con cuidado para dejarlas enteras y sin quitarles el rabo.

Colocar una cazuela al fuego y añadirle el vino, el agua, la canela y el azúcar. Remover suavemente para disolver el azúcar y cuando esté lista la mezcla se colocan las peras.

Se deja cocer a fuego lento hasta que estén tiernas (entre dos horas y media y tres) removiendo de vez en cuando. Para comprobar si están tiernas se pueden pinchar con una aguja o palillo.

Yo suelo colocarle la tapa a la cazuela, y sólo al final, retirarla para dejar reducir el líquido y obtener un almíbar denso.

Cuando estén listas, se deben colocar en una fuente o plato y dejar enfriar para servir.

Rollitos de Queso y Membrillo

<http://mericuinetes.blogspot.com/2011/01/farcellets-de-formatge-i-codony.html>



Ingredientes:

Hojaldre
Membrillo
Queso de cabra un poco fuerte
Semillas de amapola
Semillas sésamo
1 huevo

Preparación:

Vamos cortando el hojaldre en cuadrados de un 4 cm de lado, en medio de cada uno de los cuadrados ponemos un trocito delgadito de membrillo y encima un trocito de queso. Juntamos las puntas del cuadrado hacia el centro y cerramos bien el rollito. Colocamos los rollitos sobre un papel de horno en una bandeja, los pintamos con huevo batido y ponemos unas semillas de sésamo y amapola por encima. Ponemos el horno caliente unos 20 minutos a 200 °. Una vez cocidos dejar enfriar un poco. Se pueden comer un poco calientes o reposados.

Rosas de Manzana y Melocotón

<http://lacocinademeigauxia.blogspot.com/2011/01/rosas-de-manzana-y-de-melocoton.html>

Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre (yo del Mercadona)
- 3 manzanas (a mi no me llegaron)
- Zumo de dos limones
- Ralladura de un limón
- 3 cucharillas de canela molida
- 5 cucharadas de azúcar glass
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de agua (busqué en internet y cada taza equivale a 250ml, por lo tanto yo puse un litro)
- Melocotones en almíbar
- 1 huevo
- Gelatina de manzana para dar brillo



Preparación:

Puse el agua con el zumo y las 3 cucharadas de azúcar en la Fussion y en menú manual 10 minutos.

Se pelan las manzanas y se cortan finas.

Cuando hierva el agua, metemos las manzanas durante dos minutos y transcurrido el tiempo se sacan para un papel absorbente para que pierdan el exceso de agua.

Mezclamos la canela, el azúcar glass y la ralladura de limón.

Estiramos la placa de hojaldre dejándola en un rectángulo, la espolvoreamos con la mezcla que tiene la canela y hacemos cortes de dos centímetros más o menos.

Cogemos una tira, le ponemos las láminas de manzana y enrollamos, le ponemos un palito para que no se abra al hornear y la pasamos a una bandeja de horno con papel de horno.

Como a mí me faltaron manzanas, abrí una lata de melocotón en almíbar, los sequé, los laminé e hice lo mismo que con las manzanas.

Batí el huevo y con él los bañé antes de meterlos en el horno (esto en la receta original María no lo hizo).

Precalenté a 200° y al meterlas lo bajé a 180° durante aproximadamente 20 minutos o hasta que veamos que están.

Al sacarlas del horno las pasé para una fuente y las bañé con la gelatina de manzana.

Después les puse las bolitas de colores et voilà.

Rosas Fritas

<http://lacocinadesebeair.blogspot.com/2011/02/rosas-fritas-thermomix-y-tradicional.html>

Ingredientes para unas 20 unidades:

170 gr de harina de repostería (le añadí 1 cucharada y media sobra más)
250 gr de leche
2 huevos
30 gr de licor de anís
1 cucharada sobra de esencia de vainilla líquida

Para freír:

Aceite de girasol

Almíbar de miel y limón (lo haré la próxima vez):

100 gr de miel
50 gr de zumo de limón



Yo hice la mezcla con la thermomix pero perfectamente la podéis hacer con la batidora o a mano.

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos 15 segundos, velocidad 4.

Vaciamos la mezcla en un molde en el que nos quepa bien el molde de metal especial para hacer flores y dejamos que repose durante una media hora.

Ponemos una sartén honda o un cazo al fuego y ponemos a calentar abundante aceite de girasol, ponemos dentro del aceite el molde de metal y cuando esté muy caliente, lo escurrimos un poco y lo metemos en el recipiente con la masa, procurando no sumergirlo del todo. Lo pasamos rápidamente a freírse a la sartén. Al freírse la masa tiene que desprenderse del molde, dorar por ambos lados (a mí como dije arriba no se me soltaba la masa en el aceite y tenía que empujarla un poco con un tenedor).

Almíbar de miel y limón:

Mezclamos en un recipiente la miel y el limón. Colocamos las rosas sobre una rejilla hasta que enfríen.

Las servimos bañadas con el almíbar o simplemente espolvoreadas con azúcar glass.

Rosca de Patatas y Chocolate

<http://cocinademiabuelo.blogspot.com/2011/01/rosca-de-patatas-y-chocolate.html>



Ingredientes:

800 g de patatas
100 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
225 g de azúcar
100 g de almendras molidas
4 huevos
1 sobrecito de vainilla o 2
cucharas de esencia de
vainilla
1 naranja
sal
opcional: 40 g de almendras
picadas

Preparación:

Hervimos las patatas durante 30 minutos. Las escurrimos, las pelamos y las pasamos por un pasapuré.

Dejamos enfriar en un cuenco (*el mío estaba tibio y derritió parte del chocolate, si esta frio la corona queda marmolada*)

Fundimos la mantequilla y la añadimos al puré y mezclamos bien.

Añadimos el azúcar, la vainilla, las almendras molinas y las picadas si las echamos, y la ralladura de la piel de naranja.

Mezclamos bien.

Añadimos el chocolate troceado.

Precalentamos el horno a 180°

Vamos añadiendo las yemas de los huevos una a una y mezclando bien, hasta que tengamos una mezcla homogénea.

Batimos las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

Y las añadimos a la mezcla con cuidado para que no se bajen y con movimientos envolventes.

Untamos un molde de corona con mantequilla y vertemos en él la mezcla.

Cocemos en el horno a baño María durante 45 minutos. Comprobamos si esta pinchando y sacando el pincho limpio.

Dejamos que se enfríe, desmoldamos y listo para comer.

Rosquillas Caseras

<http://cocinandoconsara.blogspot.com/2011/02/rosquillas-caseras.html>



Ingredientes para 5 huevos:

15 cucharadas soperas de azúcar
15 cucharadas de aceite (de girasol)
Harina la que admita
1 papeleta de Royal.
Medio vaso de anís o aguardiente

Preparación:

En un bol batir bien los huevos.

Añadir el aceite, el anís y el Royal y mezclar muy bien.

Ir echando harina poco a poco hasta que la masa se despegue del bol.

Echamos la masa en una mesa, encimera previamente enharinada y amasamos bien.

Cogemos un pedazo de masa y hacemos un "churro" y luego juntamos las dos puntas del "churro" y así con todas las rosquillas.

Cuando tengamos todas las rosquillas preparadas, pondremos a calentar una sartén con aceite a fuego medio y cuando esté bien caliente le iremos echando las rosquillas hasta que cojan color.

<http://perferganainamanjant.blogspot.com/2011/01/rubiols-dolcos.html>



Ingredientes:

Una medida de aceite (medio vaso)

una medida de leche

y toda la harina que admita hasta hacerse una masa consistente que se pueda estirar

Preparación:

Una vez tengamos la masa tenemos que hacer las empanadillas que son fáciles de hacer no necesitáis mas que un poco de práctica y un vaso, con la boca del vaso podéis cortar la forma redonda y colocáis una cucharadita de cabello de ángel, cerráis el círculo como si fuera un paquetito y apretáis la masa, ponéis en el centro el vaso boca abajo y retiráis el sobrante de la masa.

Tras tener las empanadillas o "rubiols " como los llamamos aquí, ponemos una sartén con aceite caliente y freímos por ambos lados, al estar doraditos los pasaremos por azúcar todavía calientes así se impregnarán de azúcar. Se comen tibios o calentitos, son crujientes y dulces, deliciosos!!

Scones de Vainilla y Arándanos Rojos

<http://magdalenasdechocolate.blogspot.com/2011/02/scones-de-vainilla-y-arandanos-rojos.html>



Ingredientes 12 scones:

- 300gr harina
- 30gr mantequilla en dados
- 30gr azúcar
- 1 huevo batido
- 100ml leche
- 45gr arándanos rojos deshidratados
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Poner la harina, levadura y bicarbonato en un bol. Añadir la mantequilla y amasar con las manos. Añadir el azúcar y los arándanos (yo los trocéé para que quedaran más pequeños) y seguir amasando.

Añadir el huevo, el aroma de vainilla y la leche necesaria (puede que no la necesitéis toda, echad poco a poco). Amasar de nuevo con las manos hasta conseguir una masa manejable y no pegajosa.

Estirar y dejar 1'5 centímetros de alto o más o menos 2 dedos de altura. Cortar los discos y ponerlos en una bandeja de horno con papel antiadherente.

Llevarlos al horno a 180° (precalentado) durante 10-12 minutos.

Recordad que se deben comer en caliente. También los podéis comer al día siguiente fríos o calentados de nuevo, pero como mejor saben es justo después de hacerlos.

Semifrío de Crema y Nueces

<http://qurico.blogspot.com/2011/02/esta-es-la-tercera-receta-que-presento.html>



Ingredientes:

- 50 g. de galletas (las que prefiráis)
- 50 g. de mantequilla
- 250 g. de queso crema
- 100 g. de nueces
- 50 g. de azúcar
- 3 hojas de gelatina neutra
- 1/2 vaso de leche

Preparación:

Ponemos a remojo las láminas de gelatina hasta que estén tiernas y se hinchen.

Derretimos la mantequilla en el microondas (posición descongelar) durante un minuto. Con la ayuda de un rodillo trituramos las galletas y añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos hasta conseguir una masa uniforme. Ponemos la mezcla en un molde y dejamos enfriar en la nevera.

En un bol mezclamos el queso crema, el azúcar y las nueces picadas. Calentamos la leche y diluimos las gelatinas. Añadimos a la crema y removemos. Colocamos sobre la base de galletas y dejamos enfriar durante al menos una hora. Desmoldamos con la ayuda de un cuchillo y servimos.

Semifrío de Frambuesa y Mango en Vasitos

<http://milpostres.blogspot.com/2011/02/concurso-postres-semifrio-de-frambuesa.html>



Mil Postres

naturales

Algún detalle de chocolate

Preparación:

Hidratar en agua fría las hojas de gelatina durante 10 minutos. .Una vez que tenemos los purés de fruta hechos, que es simplemente triturarla fruta y en el caso de las frambuesas pasar luego por un chino o colador para eliminar las pepitas, calentamos una pequeña parte de este puré en el microondas y cuando esté bien caliente diluimos en cada uno 75 gr. de azúcar y 2 hojas de la gelatina ya hidratada. Mezclar bien y agregar el resto del puré de cada una de las frutas. Poner en el fondo de los vasitos un poquito del puré de frambuesas y dejar reposar en la nevera. Mientras tanto semimontar la nata, es decir que adquiera el punto en que todavía no esté del todo montada y mezclar la mitad en cada uno de los purés. Si se emplea nata de textura espesa este paso no hay que hacerlo, sólo debe estar la nata bien fría. Poner en mangas pasteleras, sin boquilla, las cremas resultantes y cuando se haya solidificado el coulis de frambuesas puesto en el fondo, llenar hasta la mitad con la crema de frambuesas y luego muy cuidadosamente, finalizar con la crema de mango. Dejar en la nevera para que se solidifiquen del todo y en el momento de servir adornar al gusto con algunas frutas rojas, hojitas de menta o hierbabuena, algún motivo de chocolate...

Ingredientes 4-6

personas:

$\frac{1}{4}$ litro de nata para montar o de textura espesa
200 gr. de puré de frambuesas sin pepitas
200 gr. de puré de mango
150 gr. de azúcar
4 hojas de gelatina neutra (sin color ni sabor)
Alguna hojita de menta o hierbabuena
Unos frutos rojos

Short Cake - Tarta de Fresas

<http://losaromasdemiococina.blogspot.com/2011/02/short-cake-tarta-de-fresas.html>

Ingredientes:

Mantequilla 80g
Harina 100g
Leche 100ml
2 huevos
Azúcar 100g
Nata para montar
200ml
Queso mascarpone 150g
Azúcar en polvo 16g
Kirsch (Licor de cereza
u otra fruta) 15ml
Fresas de 10 a 15
unidades.



Los aromas de mi cocina

Preparación:

1. Ablanda la mantequilla y mézclala con la harina y el azúcar.
2. Gradualmente añade la leche a la mezcla de mantequilla removiendo bien de modo que la mezcla no se haga grumosa.
3. Añadir las 2 yemas a la mezcla.
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve y hacer merengue.
5. Añadir poco a poco el merengue a la mezcla anterior con cuidado para conservar la espuma.
6. Extender sobre un molde 1cm en grosor al baño maría y cocer al horno a 180° durante aprox. 35 minutos.
7. Después de que el bizcocho esté hecho, cortar en dos o tres trozos redondos. Empapa un poco el centro del bizcocho con el kirsch.
8. Hacer la crema. Añade el azúcar en polvo al queso mascarpone.
9. Monta la nata bien y agrégale poco a poco el mascarpone hasta que coja consistencia. Procurar no dejar grumos.
10. Coloca una hoja de bizcocho sobre una base y extiende parte de la mezcla la nata sobre él. Corta la mayoría de las fresas por la mitad y colócalas a tu gusto sobre la nata espesa. Repita el mismo procedimiento otra vez si tienes 2 pisos. Cubre con el último pedazo de bizcocho y extiende la crema espesa uniformemente.
11. Coloca las fresas restantes por encima al gusto.

Snickerdoodles

<http://cocinaparapinuinas.blogspot.com/2011/01/snickerdoodles.html>



Ingredientes:

300 g de azúcar
114 g de mantequilla a temperatura ambiente
110 g de manteca vegetal
2 huevos extra grandes batidos
410 g de harina de repostería

2 cucharaditas de cremor tártaro (YO NO TENÍA DE ESTO Y USÉ 2 CUCHARAS DE LEVADURA)

1 cucharadita de bicarbonato sódico
1/4 cucharadita de sal

Ingredientes para recubrir las galletas antes de hornear:

2 cucharadas de azúcar

2 cucharaditas de canela molida

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°C.

Crema el azúcar con la mantequilla, la manteca y los huevos.

Tamizamos la harina, el cremor tártaro, el bicarbonato y la sal en el bol anterior y lo mezclamos bien.

Hacemos bolas de masa con una cucharita.

Mezclamos el azúcar y la canela en un bol y cubrimos las bolas de masa con la mezcla.

Metemos las galletas en una bandeja de horno, sin engrasar, a una distancia de 5 cm.

Horneamos hasta que estén firmes, unos 8-10 minutos.

Cuando estén listas las retiramos inmediatamente de la bandeja y las dejamos enfriar en una rejilla de cocina o encima de un papel horno extendido por la encimera.



Sorbete de Naranja y Albahaca

<http://comeconmigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-regreso-al-menu-del-bautizo-con-el-trio-de-sorbetes-sorbete-de-naranja-y-albahaca-sorbete-de-pomelo-y-anis-estrellado-y-sorbete-de-vino-caliente-aptos-para-diabeticos-65098948.html>



Ingredientes para 6 personas (12 bolas):

- 5 naranjas gordas
- 185g sirope de agave
- 450ml de agua filtrada
- 15g de albahaca (sólo las hojas)
- Zumo de naranja (sólo si las naranjas no tienen bastante zumo)

Preparación:

Rallar la piel de 3 naranjas y calentarla a fuego suave con el agua y el sirope de agave. Cuando forma como un almíbar muy ligero, apagamos el fuego y dejamos que se enfríe antes de colocarlo en la nevera.

Exprimimos las naranjas para obtener 500ml de zumo. Si falta un poco le echamos zumo listo o el de otra naranja.

Trituramos las hojas de albahaca con un poco de zumo de naranja y cuando esté bien triturado, mezclamos con todo el zumo de naranja.

Filtramos el almíbar frío y lo añadimos al zumo de naranja con albahaca.

Encendemos la sorbetera y vertemos la preparación unos 30/35 minutos según la temperatura del piso y la máquina que tengas hasta que se puedan formar bolas.

¡Listo para servir!

Soufflés Helados de Castaña

<http://www.entresartenesycazos.es/2011/02/souffles-helados-de-castana.html>



Ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- 250g de crema de castañas
- 25cl de nata para montar muy fría
- 150g de azúcar

Preparación:

Echar 5 cl de agua y el azúcar en una cazuela y llevar a ebullición. Cocer a fuego medio durante unos 3 minutos aproximadamente. Si tenéis termómetro de cocina, que no se superen los 120°.

Poner las yemas en un bol y verter el caramelo poco a poco (que caiga como un hilito) mientras se bate con fuerza, continuar batiendo hasta que ser enfríe.

Montar la nata hasta que quede bien compactada y añadir la crema de castaña y la mezcla de yemas con cuidado.

Cuando esta mezcla esté lista, forrar los moldes con papel aluminio de forma que queden 4 cm por encima del borde de los moldes, fijarlos bien.

Verter la mezcla en los moldes y congelar durante al menos 4 horas.

Cuando vayamos a servirlos, hay que retirar el aluminio con cuidado y dejar reposar unos minutos antes de comerlos.

Spiral Mooncakes de Piña y Coco

<http://recetinesasgaya.blogspot.com/2011/02/spiral-mooncakes-de-pina-y-coco.html>



Ingredientes 8 mooncakes:

Masa de agua:

75gr de harina
20gr de manteca de cerdo
10gr de azúcar
35gr de agua
2 ó 3 gotas de vinagre blanco

Masa de grasa:

65gr de harina
40gr de manteca de cerdo

Relleno:

4 rodajas de piña en su jugo bien escurridas
4 cucharaditas de azúcar
3 cucharaditas de coco (la próxima vez lo tostaré un poco)

Preparación:

Bueno empezamos, no os asustéis por la cantidad de ingredientes porque no es pa tanto, a mí me han parecido muy fáciles de hacer. Lo primero que hice fue batir la piña con la batidora, poner en un colador para que escurriese el exceso de jugo. Añadir las 4 cucharaditas de azúcar y cocer 5 minutos en el microondas a máxima potencia. Mientras enfriaba la piña, empecé a hacer las masas.

Primero la masa de agua: echar la harina en un cuenco y poner la manteca en trocitos encima y los demás ingredientes, ir frotando con las yemas de los dedos hasta que tengas

como migas de pan, al final hay que hacer una bola con esta masa, tiene que quedar bien mezclado pero sin amasarla. Tapamos y dejamos reposar media hora en la nevera.

Para la masa de grasa: hacemos lo mismo que para la anterior y la guardamos en la nevera.

Cuando la "mermelada" haya enfriado le añadimos el coco rallado y mezclamos bien.

Ahora viene lo bueno que parece complicado pero os juro que no lo es, de todos modos podéis ir a ver los paso a paso que os dije y allí se ve genial. Sacamos las masas de la nevera, extendemos la masa de agua, y ponemos sobre ella la bola de masa de grasa, la envolvemos bien y formamos un rectángulo aplastándola con los dedos. Con el rodillo extendemos la masa que nos quede fina y la enrollamos como si fuera un brazo de gitano. Giramos la masa, la volvemos a estirar con el rodillo y volvemos a enrollar sobre sí misma. Como los extremos no quedaban muy bien, los corté para que me quedase la masa bien lisita, entonces corté 8 rodajas como de 1 cm, veremos que al cortarla nos queda con un dibujo de espiral.

Estiramos las rodajas con el rodillo hasta que queden finitas dejando los bordes más finos para que se sellen mejor. Ponemos la masa en la mano y rellenamos con un poquito de mermelada, aproximadamente una cucharadita, cerrar el paquetito intentando formar una bola, y poner en un plato con la parte del cierre hacia abajo.

Para freírlos yo usé una freidora que tengo de medio litro, poner aceite de girasol bien caliente y freír de 3 en tres durante 4 minutos hasta que tomen color. Es muy importante colocarlos bien y dejar la parte del cierre hacia abajo para que queden bien bonitos y se vea la espiral. Sacar del aceite y poner a escurrir en papel de cocina. Precalentar el horno a 180° y hornear durante 20 minutos tapados con aluminio para que no se doren mas.....Dejar enfriar y listos para impresionar a las visitas.....

<http://noe-elrincondenoelia.blogspot.com/2011/01/super-cupcakes-o-como-arreglar-un.html>



Ingredientes:

- 4 huevos
- 200 mil. de batido de fresa
- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 vaso y 1/2 de azúcar
- 3 vasos de harina
- 1 sobre y 1/2 de levadura
- colorante rosa

Para el relleno:

- 200 gr de chocolate
- 200gr de nata

Para adornar:

- 200 gr de nata para montar
- 20gr de azúcar colorante rosa

Preparación:

Ponemos el horno a precalentar a 180°. Mezclamos los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, le añadimos el aceite y el batido, integramos bien, tamizamos la harina junto con la levadura y se la vamos añadiendo poco a poco, cuando lo tengamos todo bien mezclado cogemos una manga le dejamos caer unas gotitas de colorante, así al añadir la masa y ponerla en los moldes (previamente engrasados eh!!!!!!) dejara una estela de color rosa que queda muy chula.

Vamos llenando los moldes elegidos y los horneamos unos 20 min depende del horno y pinchamos con un palillo, si sale seco ya los tenemos.

Para hacer el relleno ponemos en un cazo la nata y la llevamos al fuego, le añadimos el chocolate a trocitos y lo mezclamos bien, le dejamos enfriar y lo metemos a la nevera, cuando este totalmente frío lo semi montamos con unas varillas.

Para rellenar los mini pastelitos les damos la vuelta y con un descorazonador de manzana le quitamos un trozo, lo llenamos de choco, le quitamos un trozo a la tapa y se la ponemos otra vez.

Para decorar montamos la nata con el azúcar y hacemos lo mismo con la manga y el colorante, vamos cubriendo cada cupcake de la forma que más nos guste, terminamos poniendo unas perlitas.

Surtidos de Hojaldre con Mermelada de Higos

<http://con2huevos.blogspot.com/2011/02/surtido-de-hojaldres-con-mermelada-de.html>



Ingredientes para la mermelada de higos:

300 g de higos secos
1kg de manzanas
600g de azúcar
Un palo de canela
2 clavos de olor
Zumo y ralladura de un limón

Ingredientes:

Mermelada de higos
Una plancha de hojaldre (en mi caso comprada)
Unas láminas de almendra
Azúcar glase

Preparación:

Lo primero tenemos que hacer la mermelada de higos.

Ponemos en una cazuela las manzanas cortadas y peladas, los higos, el azúcar, la ralladura de limón más el zumo, el palo de canela y los clavos de olor. Llevamos al fuego y dejamos hervir unos 30 minutos, pasamos la batidora y ponemos al fuego unos minutos más.

Echamos en los tarros esterilizados, tapamos y ponemos boca abajo 24 horas.

Con la mermelada hecha no tenemos nada más que estirar el hojaldre darle la forma que queramos, yo he hecho unas tartaletas otros con laminas de almendras y otros con azúcar glase. Para las tartaletas, estiramos el hojaldre le damos la forma de tartaletas picamos el fondo para que no suba, metemos en el horno unos 15 minutos, cuando estén frías se rellenan. Otros cortamos el hojaldre con un cortapastas, (lo ponemos doble), picamos pincelamos con huevo, a unos le puse unas láminas de almendra y a los otros no. Metemos al horno unos 15 minutos, cuando los tengamos fríos los abrimos a la mitad rellenos y los que no tenían almendras le pondremos azúcar glase.

Suspiros de Amante

<http://ana-lacocinikadeana.blogspot.com/2011/02/suspiros-de-amante.html>



Ingredientes:

- >100gr mantequilla sin sal
- >8 quesitos el caserio (yo he utilizado el bajo en calorías)
- >50 gr azúcar
- >2 huevos
- >tartaletas de masa quebrada
- >50 g. azúcar glass

Preparación:

Tradicional:

Poner un cuenco al baño maría y en el echar la mantequilla el azúcar y los quesitos, remover. Batir los huevos é incorporarlos a la mezcla sin dejar de remover, dejar unos minutos para que engorde un poco la mezcla. Rellenar las tartaletas hasta el borde y meter al horno solo grill de 15 minutos, cuando estén doraditos sacar. Dejar enfriar y echar el azúcar glass por encima.

En thermomix:

Ponemos en el vaso de la thermomix la mantequilla, los quesitos, el azúcar y los huevos, 5 minutos 90° velocidad 3, tiene que quedarte una crema muy fina sube la velocidad para que se mezcle bien Ponemos la crema en las tartaletas hasta el borde y metemos al horno, en el grill 15 minutos Cuando estén frías espolvoreamos con el azúcar glass

Tarta 3 Chocolates

<http://cocinandowebs.blogspot.com/2011/01/esta-tarta-la-hizo-mi-suegra-para-un.html>



Ingredientes:

1 litro de leche
1/2 l. de nata
150 gr de chocolate negro
150 gr de chocolate con leche
150 gr de chocolate blanco
4 cucharadas de azúcar x chocolate
3 sobres de cuajada 1 paquete de galletas
Mantequilla derretida

Preparación:

Usar un molde de tiramisú (se desmolda el aro). Hacemos una base con las galletas mezcladas con la mantequilla en pomada.

Mezclar la leche y la nata y lo separamos en 3 cazo en partes iguales. Ponemos al fuego cada cazo (1 a 1) y le añadimos un tipo de chocolate (Negro, con leche o blanco) añadimos un sobre de cuajada y el azúcar (4 cuch por chocolate) Cuando lo tengamos bien mezclado añadimos el chocolate al molde sobre la base de galletas, dejamos enfriar. Cuando este frio hacemos lo mismo con el siguiente chocolate y dejamos enfriar y así sucesivamente.

Tarta "Crunch" de Chocolate

<http://thefashioncupcakes.blogspot.com/2011/02/tarta-crunch-de-chocolate.html>



Ingredientes 8 personas:

Base

150 grs. de mantequilla
70 grs. azúcar glass
1 huevo
150 grs. harina de repostería
150 grs. galletas
1 pizca de sal

Relleno

300 grs. turrón de chocolate con arroz inflado
3 yemas de huevo
20 grs. azúcar glass
75 grs. mantequilla
250 ml. nata

Preparación:

Base

Derretimos la mantequilla en el microondas en la opción de descongelado.

Trituramos las galletas hasta que sean como harina y la mezclamos con la harina de repostería.

Una vez derretida la mantequilla le agregamos el azúcar glass, la sal, el huevo y la mezcla de harinas y lo mezclamos con una espátula de silicona hasta que tengamos una masa consistente.

Envolvemos la masa resultante en papel film y reservamos en la nevera al menos una hora.

Una vez transcurrido el tiempo la extendemos con las manos en un molde, distribuyéndola por igual. Cubrimos con papel de horno, ponemos legumbres secas como peso y horneamos unos 10 minutos a 180°.

Relleno

Troceamos el turrón de chocolate y lo ponemos en el microondas unos minutos en la opción de descongelado, con cuidado de no pasarnos con el tiempo para que no se nos queme.

Batimos las yemas de huevo con el azúcar, se las añadimos al turrón y mezclamos bien hasta que estén integradas.

Mientras tanto ponemos a derretir la mantequilla y se la agregamos a la mezcla anterior. Una vez mezclado añadimos la nata y la integramos bien.

Vertemos la mezcla sobre la base ya preparada y horneamos unos 10 minutos a 180 °.

Sacamos del horno y dejamos enfriar para que cuaje bien y ya está lista para disfrutar.



Tarta Arcoíris

<http://elmundodedriwrgy.blogspot.com/2011/02/tarta-arcoiris.html>



Esta tarta consta de...:

- Bizcocho de chocolate de microondas (redondo).
- Ganaché espesa de chocolate.
- Lacasitos rojos, amarillos, verdes y azules.
- Esponjitas blancas o algodón de azúcar...

Yo empleé restos de pastillas de lacasitos y nubes que quedaban en casa...

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO DE CHOCOLATE EN MICROONDAS:

- En un bol apto para microondas fundir 100grs. de chocolate de cobertura junto con 100grs. de mantequilla durante un par de minutos.
- En un bol de material inalterable batir enérgicamente con varillas eléctricas o manuales 3 huevos enteros junto con 100grs. de azúcar blanquilla hasta que blanqueen y tripliquen su volumen inicial.
- Añadir 80grs. de harina especial para repostería y 1 cucharada de levadura química en polvo previamente tamizadas con un colador o tamiz e incorporar con movimientos suaves y envolventes con una espátula.

- Incorporar finalmente el chocolate y la mantequilla fundidos y mezclar con movimientos suaves para incorporarlos al batido.
- Verter la mezcla en un molde de **26 cm apto para microondas**, previamente **engrasado y enharinado** (si fuera preciso) y "**microondear**" durante **5 minutos a máxima potencia**. Una vez finalizado el tiempo, dejar **reposar** dentro y sin abrir la puerta durante otros **5 minutos más**.
- Finalmente, dejar templar en el molde, desmoldar cuidadosamente y enfriar por completo sobre una **rejilla**. Reservar hasta el momento de utilizar.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN DE LA GANACHÉ ESPESA DE CHOCOLATE:

- En otro **bol apto para microondas** calentar **75ml. de nata para cocinar (22% M.G.)** junto con **1 cucharada de mantequilla** durante **un par de minutos**.
- Entre tanto trocear el **100grs. de chocolate de cobertura**, colocarlo en otro bol y verter sobre éste la nata y la mantequilla calientes, removiendo hasta que el chocolate se funda por completo para obtener una crema de consistencia espesa. Reservar para napar el bizcocho y usar de "pegamento" para la decoración.

MONTAJE DE LA TARTA:

- Colocar un **aro de emplatar** de unos **8 cm** en el centro del bizcocho de chocolate y hacer presión sobre éste para obtener un **círculo** que hará las veces de **sol**. Reservar.
- Cortar el resto de bizcocho por la mitad para obtener los **perfiles del arcoíris**. Reservar.
- Acomodar los bizcochos sobre un plato de presentación, siguiente el dibujo seleccionado (arcoíris y sol).
- Con la ayuda de una **espátula** extender el ganaché de chocolate sobre toda la superficie y contorno de los bizcochos.
- Seguidamente adherir al ganaché las **pastillas de lacasitos** (amarillas, azules, rojas y verdes...) siguiendo el orden indicado aprovechando que ésta esté aún fresca.
- Por último dejar reposar un par de minutos hasta que el ganaché termine de solidificar y... ¡estará lista para disfrutar!

Tarta Bob Esponja de Chocolate

<http://kina-1985.blogspot.com/2010/02/tarta-bob-esponja-de-chocolate.html>



Ingredientes:

- 1 plancha de bizcocho cortado en 3
- almíbar: 1 vaso de azúcar + 1 vaso de agua
- trufa: 1 litro de nata + 200 gr. de cola cao
- cobertura: 200 ml. de nata + 200 gr. chocolate de cobertura

Preparación:

Hacemos el almíbar y lo dejamos enfriar.

Montamos la nata y cuando empiece a ser consistente le agregamos el cola cao. Seguimos batiendo hasta que este montada del todo.

Echamos el almíbar al bizcocho y luego la trufa montada. Ponemos la segunda lámina del bizcocho y repetimos la operación.

Ponemos la última capa de bizcocho, le echamos el jarabe y la trufa por encima y los lados, hasta que quede bien cubierta. Alisamos bien.

Metemos en la nevera durante 2 horas mínimo.

Transcurridas las 2 horas ponemos los 200 ml. de nata a calentar, cuando empieza a hervir apartamos del fuego y echamos el chocolate. Removemos bien hasta que se disuelva.

Sacamos la tarta de la nevera y echamos el chocolate por encima. Metemos de nuevo en la nevera hasta que esté bien seco el chocolate de la cobertura.

Luego decoramos con lo que queramos, yo esta vez lo decore con un dibujo que hice de Bob esponja, con chocolate y chocolate blanco teñido.

Tarta Chocolate Blanco y Frutas del Bosque Relleno de Chocolate Negro

<http://bocadillosuculento.blogspot.com/2011/02/tarta-chocolate-blanco-y-frutas-del.html>

Ingredientes:

- Seis huevos
- 225 Gramos de azúcar
- 250 Gramos de harina leudante
- 150 Gramos de mantequilla en pomada
- Una cucharada de vainilla
- Polvo para hornear de unos 15 gramos.
- Tres tabletas de chocolate blanco
- Una tableta de chocolate negro
- 300 Gramos de frutos del bosque para decorar



Tarta Chocolate Blanco y Frutas del Bosque Relleno de Chocolate Negro

Preparación:

Separe las claras de las yemas y coloque en un bol las yemas y mezcle con fuerza junto al azúcar hasta que una y tome un color blanquecino. Añade la mantequilla en pomada o totalmente derretido, la cucharadita de vainilla y el polvo para hornear y continúe mezclando. Vierta poco a poco la harina tamizada y mezcle con vigor. En otro bol, bata con varillas las claras a punto de nieve y añada a la mezcla anterior, mezclando suavemente con espátula.

Tenga preparado el horno caliente alrededor de diez minutos antes y un molde con mantequilla y harina para que no se pegue y vierta la mezcla anterior. Hornee a 180 grados alrededor de 50 minutos o hasta pinchar con un palillo y este salga limpio. Deje reposar hasta que enfríe y proceda al corte para el relleno de chocolate negro, previamente derretido a baño María. Una las capas y decore con chocolate blanco y frutos del bosque o como a vosotros os apetezca.

Tarta Crujiente de Chocolate

<http://ana-lacocinikadeana.blogspot.com/2011/02/tarta-crujiente-de-chocolate.html>



Ingredientes:

- | | |
|---|--|
| 250 g. de chocolate negro. | 100 g de nueces -reserva algunas para adornar-. |
| 1/2 paquete de mantequilla con sal. | 12 cerezas confitadas - algunas más para adornar-. |
| 5 cucharadas soperas de azúcar glas. | 2 cucharadas soperas de o de Brandy |
| 3 yemas. | 2 cucharadas del almíbar de las cerezas-. |
| 1 brick de nata de 200 ml. | |
| 1 paquete de galletas Digestive de 250 g. | |

Preparación:

Tradicional:

- Derretir en el microondas el chocolate, previamente troceado, de 30 en 30 segundos para que no se nos queme e irlo moviendo con una cuchara.
- Pasa el chocolate a la batidora.
- Batir y agregarle, poco a poco, la mantequilla, a temperatura ambiente, el azúcar, las yemas y la nata, sin montar. Mezcla bien. Pásalo a una fuente
- Añádele las galletas troceadas a mano, NO MOLIDAS, trocéalas, de una galleta pueden salirte unos doce trocitos.
- Picamos las nueces, reservamos las mejores para adornar y añadimos las demás.
- Agrégale las cerezas, sin escurrir partidas en cuatro. Añadimos algo del almíbar de las cerezas y el brandy.
- Mezcla bien, intenta que las galletas no se desmoronen demasiado.
- Coloca la mezcla en un molde, preferiblemente de silicona. Si utilizaras otro molde, debes untarlo previamente con mantequilla.
- Lo puedes adornar con almendras picadas, cerezas partidas por la mitad, nueces,

adornitos de chocolate, etc.

- Si no quieres ponerle mucho adorno, pásale un tenedor por toda la superficie antes de que se enfríe.
- Guarda en el frigo como mínimo dos horas. (yo lo metí en el congelador para poderlo desmoldar mejor.

En Thermomix:

-Para hacer el azúcar glass; ponemos el azúcar en el vaso y trituramos a velocidad 8-9-10 durante unos 30 seg. y reservamos.

-Ponemos en el vaso(que este bien seco) el chocolate y la mantequilla y programamos 4 minutos, 50° al 3'5.

-Le añadimos el azúcar glas que tenemos reservada, las yemas y la nata sin montar, 2 minutos a velocidad 4

-Pasamos todo a una fuente.

-Añádele las galletas troceadas a mano, NO MOLIDAS, estrújalas, de una galleta pueden salirte una docena de trocitos.

- Picamos las nueces, reservamos las mejores para adornar y añadimos las demás.

- Agrégale las cerezas, sin escurrir partidas en cuatro. Añadimos algo del almíbar de las cerezas y el brandy.

-Mezcla bien, intenta que las galletas no se desmoronen demasiado.

- Coloca la mezcla en un molde, preferiblemente de silicona. Si utilizaras otro molde, debes untarlo previamente con mantequilla.

-Lo puedes adornar con almendras picadas, cerezas partidas por la mitad, nueces, adornitos de chocolate, etc.

- Si no quieres ponerle mucho adorno, pásale un tenedor por toda la superficie antes de que se enfríe.

- Guarda en el frigo como mínimo dos horas. (yo lo metí en el congelador para poderlo desmoldar mejor.

Tarta Crumbled de Manzana

<http://styleychiclowcost.blogspot.com/2011/01/tarta-cumbled-de-manzana.html>



Ingredientes:

Para la masa de almendras,

250 g. de harina
250 g. de mantequilla pomada
250 g. de azúcar
180 g. de polvo de almendras

Para el relleno,

6 manzanas peladas y cortada en dados
Un chorrito de licor de manzana
70 g. de mantequilla
20 g. de azúcar
1 rama abierta de vainilla

Para el Crumbled,

55 g. de harina
55 g. de azúcar
45 g. de almendra en polvo
45 g. de mantequilla blanda

Preparación:

Para la masa de almendras, mezclar la mantequilla con el azúcar, la harina, el polvo de almendras y formar una masa pero sin sobar demasiado.

Dejar reposar envuelta en papel filme en la cámara frigorífica durante 1 hora.

Transcurrida, estirar la masa, forrar el molde de la tarta y llevar nuevamente a la cámara durante media hora. Sacar, hornear a 170°C, hasta que la masa esté cocida, pero sin que se dore demasiado.

Para el relleno, caramelizar en una sartén a fuego suave el azúcar y añadirle la mantequilla para que se funda; entonces, rápidamente, agregar los dados de manzana con la rama de vainilla abierta y sus granos extraídos con una cucharilla, manteniendo, sin dejar de mover a fuego vivo, durante 10 minutos. Transcurridos, añadir el alcohol, flamear.

Retirar del fuego y depositar en un bol. Cuando enfríe, extraer la rama de vainilla y colocar este relleno en el fondo de tarta horneado, esparciéndolo con el dorso de una cuchara.

Para el crumbled, mezclar la harina con el azúcar, las almendras molidas y añadir al final la mantequilla blanda pero no derretida. Mezclar con la yema de los dedos hasta dejarlo con apariencia de una fina arena de playa. Cubrir con esta arena las manzanas y las pasas puestas en el fondo del molde y hornear la tarta a 190°C durante unos 30 minutos, hasta que quede la superficie de un bonito color dorado.

Una vez que la tarta esté tibia, espolvorearla con azúcar en polvo y servirla, por ejemplo, acompañada de un helado muy cremoso o de nata apenas azucarada y montada.

*La masa de almendras es una especie de masa quebrada a la que le añadimos almendra.

Tarta de Cabello de Angel

<http://mialacena-afriloli.blogspot.com/2011/02/tarta-de-cabello-de-angel.html>



Ingredientes:

- 100 g de almendra molida
- 50 g de azúcar
- 100 g de cabello de ángel
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- $\frac{1}{2}$ dl de anís
- Azúcar glasé

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes menos las claras que las montaremos aparte.

Cuando todo esté bien batido **añadimos las claras montadas** con cuidado para que no bajen.

Colocamos en un molde bajo previamente engrasado y **horneamos** a 180° durante 20 minutos.

Terminamos con azúcar glasé.

Tarta de Calabaza

<http://cuinadunaprincipiant.blogspot.com/2011/02/tarta-de-calabaza.html>



Ingredientes:

- **Para la pasta brisa:**
 - 250 g de harina
 - 1 cucharada de azúcar blando
 - 100 gramos de mantequilla
 - 1 huevo
 - 1 pizca de sal
- **Para la mezcla de calabaza**
 - Media calabaza (claro, todo depende del tamaño de la calabaza, pero es que no la he pesado, así que también la verdad es que lo he hecho un poco a ojo, pero bueno, contad con la mitad más o menos de una calabaza de tamaño normal, no de estas sobrenaturales que salen a veces jeje)
 - 2 vasos de azúcar moreno
 - 3 huevos
 - Una rama de canela
 - 400 ml de nata
 - 1 cucharada de maicena
 - Canela en polvo

Preparación:

Primero de todo debemos preparar la pasta brisa ya que debe reposar unas 24 horas en la nevera, así que cuando queramos hacer la tarta, tenemos que pensar en empezar a hacerlo un día antes.

Mezclamos el azúcar con la mantequilla, cuando ya está mezclado homogéneamente agregamos uno a uno los huevos y por último la harina tamizada y la sal. Vamos amasando hasta que nos quede una bola. La tapamos con papel film y a la nevera 24 horas.

Para hacer la mezcla de calabaza primero cortamos y pelamos la calabaza y la ponemos a hervir junto a la rama de canela. Cuando ya esté bien desecha la ponemos en un bol (quitamos la rama de canela) y la trituramos, le añadimos el resto de los ingredientes y batimos bien hasta que quede una pasta homogénea. Ya podemos guardarlo hasta que lo utilicemos. Mejor dejarlo enfriar un poco.

A la hora de hacer la tarta, precalentamos el horno a 180°. Sacamos la pasta brisa de la nevera y la dejamos fuera unos 20 minutos, puesto que está muy dura y no podremos trabajarla. Pasados los minutos, empezamos a trabajarla y ablandarla un poco. La estiramos y la ponemos en el molde deseado, previamente engrasado.

Ponemos el molde junto con la pasta brisa en el horno para que se haga un poco, lo dejamos unos 10-15 minutos, según el horno. Pasados estos minutos la sacamos y ponemos la mezcla de la calabaza hasta que quede en la medida que deseamos. Al horno una media hora, según el horno y voilà, ya podemos servir.

Tarta de Chocolate y Capuchino con Profiteroles

<http://lacocinadeziges.blogspot.com/2011/01/tarta-de-chocolate-y-capuchino-con.html>

Ingredientes:

Para la base

150 g de galletas María
60 g de chocolate fondant
80g de mantequilla

Relleno de chocolate

250 g de nata
250 g de leche
150 g de chocolate fondant
1 sobre de flan de 4 raciones

Profiteroles congelados rellenos de nata

Cobertura

Cacao en polvo



Relleno de capuchino

250 g de leche
250 de nata
30 g de azúcar
30 g de café capuchino hacendado
1 sobre de flan 4 raciones hacendado

Preparación:

Trituramos las galletas unos segundos en velocidad 10 (dejamos trituradas al gusto) y reservar

Echamos en el vaso de la thermomix el chocolate y mantequilla y programar 4 min/90°/vel 1, luego añadimos las galletas y mezclar 15 seg/ vel 3, echar en un molde desmontable y al frigo.

Hacemos relleno de chocolate:

Deshacemos el flan en la leche y echamos al vaso con el resto de ingredientes y programar 8 min/ 90°/vel 3, dejar enfriar un poco, mientras vamos poniendo los `profiteroles sobre la base de galletas y echar el relleno de chocolate por encima y al frigo y a esperar que cuaje.

Luego hacemos el relleno de capuchino:

Deshacemos el flan de nuevo en la leche y echamos el resto de ingredientes y programamos 8 min/ 90°/ vel3, dejamos que enfríe un poco y se lo añadimos a la tarta, volvemos a meter en el frigo para que cuaje.

Desmoldar y decorar al gusto.

Mejor de un día para otro.

Tarta de Chocolate y Limón

<http://senoritamandarina.blogspot.com/2011/02/tarta-de-chocolate-y-limon.html>



Ingredientes:

150grm de galletas
80grm de mantequilla
Medio vaso de jerez dulce
4 huevos
2 limones
Una tableta de chocolate sin leche
Un bote de leche condensada

Preparación:

Mezclar las galletas molidas con la mantequilla fundida y el jerez.

Forrar con esta pasta un molde de tarta de unos 22cm de diámetro.

Agregar la mitad de la leche condensada con 2 yemas, las cortezas de limón ralladas y el zumo de los limones.

Añade 2 claras a punto de nieve.

Funde el chocolate troceado al baño maría con 2 o 3 cucharadas de agua.

Agrégale las otras 2 claras a punto de nieve.

Vierte ambas cremas en la tarta irregularmente.

Cuécelo en el horno 20 minutos.

Tarta de Chocolate y Moka

<http://laube-sanoyderechupete.blogspot.com/2011/02/tarta-de-chocolate-y-moka-especial.html>



Ingredientes para 14-16 personas:

A) **Bizcocho** (la medida es el vasito de yogurt)

- 6 huevos (separar claras de yemas)
- 1 yogurt natural sin azucarar
- 3 vasos de azúcar
- 1 vaso de aceite de girasol
- 6 vasos de harina de repostería
- 12 g de levadura en polvo
- 50 ml de licor de café
- un pizco de sal

B) **Crema de chocolate y moka**

- 450 ml de nata para montar
- 300 g de chocolate fondant de buena calidad y poca azúcar
- 1 cucharada sopera de café soluble

C) **Jarabe de café**

- 200 ml de agua
- 100 ml de licor de café
- 3 cucharadas de azúcar morena

D) **Decoración de la tarta**

- 100 g de chocolate fondant de buena calidad
- guindas

Preparación:

A) Hacer el bizcocho:

- 1º) Blanquear las yemas con el azúcar, añadirle el aceite y el yogurt, el licor de café y la harina y levadura tamizadas. Mezclar todo muy bien.
- 2º) Montar las claras con un pizco de sal y añadirlas poco a poco a la masa anterior. Remover de abajo a arriba con cuidado de que las claras no se bajen.
- 3º) Forrar la base de una tartera desmoldable (27-29 cm de diámetro) y verter la mezcla en él. Hornear 55 minutos a 165°C con el calor sólo abajo. Cuidado que sube lentamente pero mucho. *Si mantenemos una temperatura baja, la masa no se desparramará por encima del molde, cosa que sí sucedería si pretendemos que el bizcocho suba más rápidamente.* Comprobar con un palillo largo que está hecho.
- 4º) Dejar enfriar un poco, desmoldar y poner sobre una rejilla para que termine de enfriarse.

B) Hacer la crema de chocolate y moka:

- 1º) Calentar la nata, que nunca debe hervir, añadir la cucharada de café soluble y remover hasta que se disuelva completamente. Retirar del fuego la nata con el café y añadir el chocolate troceado. Remover hasta que se derrita por completo. Dejar enfriar para que pueda espesar un poco y reservar en dos cuencos distintos: uno para las capas de la tarta y otro para adornarla.

C) Preparar el jarabe de café:

- 1º) Mezclar el azúcar con el licor de café y el agua y dejar que cueza hasta que espese un poquito. Dejar enfriar y reservar.

D) Montar la tarta:

- 1º) Cortar el bizcocho dos veces en horizontal.
- 2º) Colocar la base en el plato definitivo. Bañar con 1/3 del jarabe de licor de café. Cubrir con una capa de la crema de chocolate y moka. Colocar la segunda capa del bizcocho. Bañar con 1/3 del jarabe de café y añadir una capa de crema de chocolate y moka. Cubrir con la última capa de bizcocho, empaparla bien con lo que queda del jarabe de licor de café y, cuando lo haya absorbido completamente, pintar con una fina capa de la crema de chocolate y moka. Para ello, calenté un poco lo que quedaba de esta crema y la extendí con una brocha de silicona, pintando bien toda la superficie. Debe impregnar bien el bizcocho, pero sin que se aprecie una capa gruesa de crema.

E) Hacer el cinturón de chocolate: derretir el chocolate al baño maría. Cortar papel sulfurizado o de hornear teniendo en cuenta el alto de la tarta y un poco más y que debe rodear toda la tarta (yo utilicé 2 trozos que luego uní justo a ras el uno con el otro. O sea, que deben ser exactos). Con una brocha de silicona, pintar con chocolate las tiras de papel y, con cuidado, rodear la circunferencia de la tarta (fíjense en la foto, no tienen mucha ciencia). Meter la tarta en la nevera unos 10-15 minutos, hasta que solidifique el chocolate. Retirar el papel con delicadeza (sale muy bien, sin problemas).

F) Adornar la tarta:

- 1º) Coger el cuenco con la crema de chocolate y café reservada. Ya estará bien fría y muy consistente, por lo que la colocaremos en una manga o pistola pastelera y haremos adornos con la boquilla que más nos guste.

2º) Distribuir las guindas por donde más nos guste.

A tener en cuenta:

- El sabor de la crema es delicioso. El café la dota, sobre todo, de un **aroma espectacular** y no crean que sepa a café. No, no. Sabe a chocolate con moka. Tienen ustedes que probarla. Creo que se aficionarían a este delicado sabor.
- El bizcocho es suave, esponjoso y algo borracho y el contraste con la crema hace que este pastel sea tan especial y apetecible.
- A mí no me gustan las tartas secas, pero igualmente me desagradan las blanduchas, de ahí que considere que este pastel reúne unas características, a mi modo de ver, cuasi perfectas: **una consistencia tierna y una textura casera digna de probar.**
- Parece más complicada de lo que es. Realmente hay que tener en cuenta los ingredientes y dejarse llevar. Irá saliendo de manera natural, adaptándose a los gustos, necesidades o expectativas de quien la prepare. En mi caso, salió tal cual la ven. Sin trampa ni cartón. Puro vicio.

Tarta de Crema con Frutas

<http://cocinaentreprimos.blogspot.com/2011/01/tarta-de-crema-con-frutas.html>

Ingredientes:

Para la crema pastelera

- 3 yemas a temperatura ambiente
- 300 ml de leche
- 90 gr de azúcar
- 30gr de harina
- piel de un limón
- una vaina de vainilla



Para la masa quebrada

- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- un huevo
- 65 gr de azúcar
- una pizca de sal
- mantequilla para engrasar
- harina para espolvorear

Decorar

- dos kiwis
- una lata de pera en almíbar

Preparación:

Preparación masa

- poner en un bol de trabajo, la harina tamizada, los trocitos de mantequilla, el huevo, el azúcar y la pizca de sal, mezclaremos todo hasta que la masa queda bien lisa
- formaremos una bola con la masa y la cubriremos con film transparente y la guardaremos en el frigorífico mínimo 30 minutos
- una vez pasado este tiempo, extenderemos la masa dejando un grosor de aproximadamente 1,5 cm.
- cuando la masa este bien fina, el molde que vamos a utilizar lo engrasaremos con mantequilla y espolvorearemos un poco de harina. El molde debe quedar bien cubierto.
- la masa deberemos pincharla con un tenedor para que no se formen burbujas al hornearla.

- Ponemos la masa en el horno precalentado a 180° aproximadamente durante unos 25 minutos o bien hasta que esté dorada la masa, recordar que cuando la sacas del horno aún está un poco blanda pero una vez fría quedará dura.
- Pasado este tiempo retiramos la masa del horno y la dejamos enfriar._

Preparación crema pastelera

- Calentamos la leche con la vaina y la piel del limón. Mientras tanto, en un bol mezclamos el azúcar las yemas y mezclamos hasta obtener una crema fina, blanquecina y espumosa.
- Incorporamos poco a poco la harina a la masa de azúcar y las yemas y vamos removiendo al mismo tiempo para no crear grumos.
- cuando la leche este caliente, la vamos añadiendo a la masa poco a poco, al mismo tiempo que removemos. Ponemos a fuego lento y seguimos removiendo, cuando veamos que empieza a espesar retiramos la vaina y la piel del limón. Y seguimos removiendo.
- cuando la masa este bastante espesa, retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez tengamos tanto la masa como la crema fría es hora de montar la tarta, desmoldamos la tarta del molde y la ponemos en una bandeja, extendemos la crema que quede bien repartida por toda la masa y empezamos a decorar. Para ello, debemos cortar en láminas muy finas el kiwi y los trocitos de pera, primero ponemos el kiwi y cuando esté bien repartido añadimos la pera de igual manera y.....voilà.

Tarta de Crema de Limón y Ganache de Chocolate Negro

<http://vir-capturandomomentos.blogspot.com/2011/01/tarta-de-crema-de-limon-y-ganache-de.html>

Ingredientes:

2 bases para tarta (las mías eran de Hacendado)

Para la crema de limón:

Zumo de 2 limones (unos 150ml)

400g de leche condensada

340g de leche evaporada

Para el ganache de chocolate:

1/2 pastillas de chocolate fondant

el mismo peso de nata que de chocolate

Preparación:

Para la crema de limón mezclar todos los ingredientes con la batidora o a mano como prefiráis.

Para el ganache solo derretir en el microondas el chocolate y mezclarlo con la nata.

Y finalmente para montar la tarta poner entre las dos bases una buena porción de crema de limón y para decorar el ganache en la parte superior.

Nota: la salsa blanca que veis es nata semimontada (tuve problemas con los aparatos de la cocina).

Y otra cosa me sobro un montón de crema de limón así que os aconsejaría hacer la mitad de la receta.



Tarta de Frambuesa, Limón y Fondant de Nubes

<http://comeconmigoelblogdepalmira.over-blog.es/article-rec-e-ta-final-del-bautizo-la-tarta-de-bautizo-rosa-y-con-mariposas-tarta-de-frambuesa-limon-y-fondant-de-67054231.html>

Ingredientes para 15 personas:

Para el fondant

600g de nubes (usé las de Mercadona)
600g de azúcar glacé
1 pelín de aceite de girasol para untar las manos

Para el culis de frambuesas

500g de frambuesas (usé congeladas)
100g de azúcar blanquilla (o más dependiendo de los gustos de cada uno)
1 vasito de agua

Para el lemon curd

Decidimos preparar una versión poco azucarada para compensar el sabor dulce del resto de la tarta. Si te resulta muy ácida, échale un poco más de azúcar.

6 huevos
345g de zumo de limón filtrado (unos 10 limones exprimidos)
230g de azúcar blanquilla
45g de maicena
3 hojas de gelatina

Para las 2 génoises (diámetro 25 centímetros)

12 huevos
360g de azúcar
360g de harina
100g de mantequilla derretida y fría
Un poco de mantequilla y de harina para los moldes

Para montar la tarta

300g de frambuesas (usé congeladas)
2 botes de mermelada de frambuesas
Una enorme cantidad de paciencia

Preparación:

Para el fondant de nubes - 4 días antes o más

Sinceramente, no soy ninguna experta en fondant, así que seguí unos de los muchos "paso a paso" que se encuentran en internet.

Lo que si me ayudó mucho fue untarme las manos con aceite de girasol para que no se me pegue la masa del fondant y así poder amasar mejor.



Para el lemon curd - 3 días antes

Deshacemos la maicena con un poco de zumo de limón y reservamos.

Batimos los huevos en un bol.

Ponemos la gelatina en remojo en agua fría.

En una cazuela colocamos el zumo de limón previamente filtrado con el azúcar y vamos removiendo para que se funda el azúcar.

Cuando empiece a tomar calor a fuego muy suave, vertemos la maicena y mezclamos bien.

Cuando empiece a espesar, removemos sin parar con las varillas y le añadimos poco a poco pero de manera continua los huevos batidos. ¡Ojo! Que no tiene que hervir sino tendremos grumos.

Cuando los huevos estén totalmente integrados, quitamos el lemon curd del fuego y le añadimos las hojas de gelatina previamente escurridas.

Batimos una última vez con las varillas y conservamos en un bote de mermelada bien cerrado en la nevera.

Para el culis de frambuesas - 3 días antes

En una cazuela con fondo grueso, ponemos las frambuesas, el azúcar y el vasito de agua.

Calentamos a fuego suave hasta que las frambuesas vayan soltando su jugo y que el azúcar esté perfectamente fundido.

Dejamos que se cueza a fuego suave unos 15 minutos.

Lo pasamos por el chino para que no queden pepitas, dejamos que se enfría y lo conservamos en un pote de mermelada bien cerrado.

Para las 2 génoises - 2 días antes

Calentamos el horno a 180°.

Untamos muy bien untados con mantequilla 2 moldes redondos de unos 25 centímetros de diámetro y espolvoreamos con un poco de harina todo el molde, después les damos la vuelta, les damos unos golpecitos sobre la pica para que no sobre nada de harina.

Para preparar la primera génoise, preparamos un baño maría con agua muy caliente pero que no llegue a hervir.

Colocamos en el bol del baño maría, 6 huevos y 180g de azúcar.

Usando la misma batidora que para montar claras a punto de nieve, batimos los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen. Esta operación dura unos 5/7 minutos.

Cuando la masa esté lista, la pasamos con cuidado a un bol grande y seguimos batiendo con la misma batidora hasta que la mezcla esté fría (esta etapa dura otros 5/7 minutos más).

Cuando esté fría, mezclamos 2 cucharas soperas de esta masa con 50g de la mantequilla fundida y batimos muy bien para obtener una mezcla perfecta.

Sobre la mezcla enfriada, tamizamos 180g de harina y con suaves y amplios movimientos vamos envolviendo la harina con la masa espumosa hasta que quede perfectamente integrada. Es importante procurar que la masa conserve el máximo volumen.

Cuando la harina esté integrada, con cuidado añadimos la mezcla de mantequilla y masa.

Vertemos la masa en el primer molde y horneamos unos 23 minutos en el horno caliente (entre 20 y 25 minutos según tu horno).

Cuando esté listo (comprobamos siempre con un palillo si sale limpio cuando lo pinchamos en el centro del bizcocho), esperamos 5 minutos contados antes de desmoldarlo.

Al pasar estos 5 minutos, lo desmoldamos sobre una rejilla de pastelería y cada 5 minutos lo vamos moviendo sobre la rejilla para que no se pegue durante unos 20 minutos.

Cuando esté perfectamente frío, lo envolvemos con buena cantidad de papel film y lo reservamos en la nevera.

Para la segunda génoise, involucemos a empezar siguiendo las mismas pautas!

Para montar la tarta - El día anterior

Gracias al fondant esta tarta se puede preparar el día anterior y se conserva perfectamente "sellada" por su capa de fondant FUERA DE LA NEVERA.

Lo más importante en esta etapa es conservar la tranquilidad pase lo que pase... ¡Todo un reto!

Empezamos montando la tarta.

Batimos el lemon curd con las varillas y los colocamos en una manga pastelera con boquilla mediana lisa.

Cortamos las 2 génoises por la mitad procurando plantar un palillo en cada una de las 4 partes para volver a colocar los trozos en su lugar de origen después de rellenarla.

Con un pincel, untamos muy muy muy bien la base de la tarta con culis de frambuesas. La base tiene que estar bien empapada.

Después, con la manga pastelera, vamos formando círculos de lemon curd hasta cubrir toda la tarta, teniendo cuidado de no acercarnos demasiado a los bordes.

Después repartimos las frambuesas sobre toda la superficie del lemon curd y colocamos la parte alta de la génoise.

Para "pegar" entre sí las 2 génoises, untamos con mermelada de frambuesas la parte superior de la primera génoise.

Volvemos a empezar de la misma manera y acabamos untando la parte superior y los lados de la tarta con mermelada de frambuesas para que todo quede bien cubierto con mermelada para que se pueda pegar el fondant de nubes. Es importante no usar demasiada cantidad de mermelada procurando que no quede ningún trozo de la tarta que quede sin cubrir.

Cuando ya hemos hecho todo esto, podemos tomarnos un buen café con leche y descansar un ratito.

Ahora toca trabajar el fondant, siguiendo las instrucciones del paso a paso que más os guste, cubrimos la tarta con el fondant y la decoramos y ¡ya está lista! Bueno, esta etapa se describe en 2 líneas pero en la vida real fue la parte más larga aunque no fuera difícil.

Tarta de Galletas

<http://cocinaconmigoelblogdemarisol.blogspot.com/2011/02/tarta-de-galletas.html>



Ingredientes:

galletas

1 bol de chocolate a la taza espeso

1 bol de flan espeso

Para decorar

nata montada

estabilizados de nata

lacasitos

Preparación:

Ponemos una capa de galletas, flan galletas, chocolate y galletas, (por experiencia os aconsejo no hacer mas capas), terminamos con unos rosetones de nata y unos lacasitos para decorar.

Dejar reposar unas horas para que se refresque y las galletas se humedezcan un poco.

Tarta de Leche Condensada

<http://tina777.blogspot.com/2011/02/tarta-de-leche-condensada.html>



Tarta Leche Condensada

Ingredientes:

Base:

1 paquete galletas marías
70 g de mantequilla
2 cucharadas de moscatel

Relleno:

1 bote leche condensada
1 bote leche evaporada
Ideal
1 vaso de agua
3 hojas de gelatina (6
gramos)

Sirope de fresa

Preparación:

Triturar el paquete de galletas. En un cazo poner la mantequilla y derretirla añadir el moscatel y volcar sobre las galletas y mezclar bien. Cubrir la base de un molde desmontable y presionar para que se quede compacto.

Poner las hojas de gelatina en remojo en medio vaso de agua. Mientras poner a calentar la leche condensada con la leche evaporada Ideal y el vaso de agua cuando vaya a hervir, sacar del fuego.

Ecurrir las hojas de gelatina y echar a la mezcla de leche caliente, regirar hasta que la gelatina se haya disuelto y verter sobre la base de galletas y dejar enfriar.

A la hora de servir desmoldar y cubrir la tarta con el sirope de fresa.

Tarta de Limón y Merengue

<http://www.cuisine4you.es/2011/02/tarta-de-limon-y-merengue/>



Ingredientes:

Para la masa quebrada:

- 300 gr. de harina.
- 125 gr. de mantequilla.
- 70 ml. de agua.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de azúcar.

Para el merengue:

- 4 claras de huevo.
- 70 gr. de azúcar glass.
- Unas gotas de limón.
- Una pizca de sal.

Para la crema de limón o lemon curd:

- 4 yemas de huevo.
- 200 ml. de agua.
- 50 gr. de maicena.
- 100 ml. de zumo de limón.
- 170 gr. de azúcar.
- 40 gr. de mantequilla.

Preparación:

Preparación tradicional.

Precalentaremos el horno a 180°.

En primer lugar prepararemos la masa quebrada: En un bol, añadiremos la harina tamizada y la mezclaremos con la mantequilla en pomada. Seguidamente, incorporaremos la sal y el azúcar. Por último, echaremos en el bol el agua y amasaremos. Estiraremos la masa con la ayuda de un rodillo en una superficie previamente enharinada. Colocaremos la masa en un molde, untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Pincharemos la masa para que no se hinche y hornearemos durante 15 minutos a 180°. Retiraremos del horno y reservaremos.

A continuación, prepararemos la crema de limón o lemon curd, para ello pondremos un cazo al baño maría y añadiremos el agua. En un bol, mezclaremos las yemas de huevo con el azúcar, añadiremos la mantequilla y seguiremos mezclando. Seguidamente, echaremos la mezcla en el cazo y seguiremos removiendo. Diluiremos la maicena en el zumo de limón y añadiremos a lo anterior. Mantendremos al fuego unos minutos hasta que espese.

Verteremos la crema de limón sobre la tartaleta reservada.

Para hacer el merengue, montaremos las claras de huevo con la ayuda de unas varillas eléctricas, una pizca de sal y unas gotas de limón. Cuando hayan adquirido consistencia, añadiremos el azúcar glass y terminaremos de montar el merengue. Llenaremos con él una manga pastelera y decoraremos la tarta. Espolvorearemos el merengue con una pizca de azúcar glass y gratinaremos con la ayuda de un soplete.

Preparación con Thermomix.

Prepararemos la masa quebrada introduciendo en el vaso los ingredientes y programaremos 15 segundos a velocidad 6. Estiraremos la masa con la ayuda del rodillo en una superficie previamente enharinada. Forraremos el molde con la masa quebrada y pincharemos la base de la tartaleta para que no se hinche, y hornearemos, en el horno precalentado a 180°, durante unos 15 o 20 minutos. Retiraremos del horno y reservaremos.

A continuación, prepararemos la lemon curd para ello verteremos en el vaso todos los ingredientes de la crema y programaremos 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 4, y volcaremos inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada.

Seguidamente, montaremos las 4 claras poniéndolas en el vaso con unas gotas de limón, un pellizco de sal y poniendo la mariposa y programando 4 minutos a velocidad 3. Cubriremos con este merengue la tarta utilizando una manga pastelera. Espolvoreamos con azúcar glass y gratinaremos con el soplete hasta que adquiera un tono dorado.

Tarta de Manzana al Microondas

<http://cocinandoconsara.blogspot.com/2011/02/tarta-de-manzana-al-microondas.html>



Ingredientes:

3 huevos
3 manzanas grandes
250 ml de leche (un vaso colmado)
50 gr de margarina
5 cucharadas rasas de harina fina de maíz maizena
150 gr de azúcar
1 sobre de levadura Royal

Para el caramelo:

4 cucharadas soperas de azúcar (75 grs)
2 cucharadas soperas de agua

Preparación:

Para comenzar echamos en un recipiente de cristal las 4 cucharadas de azúcar y las 2 de agua. Y metemos en el microondas **5 minutos**, ni uno más porque se os quemará como a mí y os tocará repetirlo. Y dejamos enfriar mientras hacemos el siguiente paso.

Derretimos en el microondas los 50 gr de margarina.

En un bol echamos los 3 huevos, 250 ml de leche (vaso colmado), 5 cucharadas rasas de harina fina de maizena, los 150 gr de azúcar, el sobre de levadura y la margarina previamente derretida en el microondas, y mezclamos bien, con las varillas o con la batidora.

Una vez mezclado todo bien cortamos las manzanas en gajos, ni muy finas ni muy gordas.

Cuando el caramelo esté frío unos 8 minutos colocaremos encima los gajos de manzanas.

Una vez colocadas todos los gajos de manzanas echamos la masa que tenemos hecha. Veréis que las manzanas suben a la superficie.

Metemos en el microondas unos 10 minutos a media potencia, y dejamos reposar 5 minutos. Y volvemos a meterlo otros 10 minutos y reposamos otros 5, comprobáis que ya esté bien hecha con un cuchillo que salga limpio, si no sale limpio del todo, lo ponéis unos minutos más y comprobáis, y una vez este frío desmoldamos.

NOTA IMPORTANTE: Utilizar un recipiente alto, ya que, al cocer subirá muchísimo y si es bajo se saldrá del recipiente.

Tarta de Manzana Sin Base

<http://www.elrecetariodemari.com/2011/01/tarta-de-manzana-sin-base.html>



Ingredientes:

- 1 vaso de leche
 - 1 vaso de harina
 - 1 vaso de azúcar
 - 2 huevos
 - 1 kg de manzanas reinetas
 - Mermelada de albaricoque
 - Mantequilla o margarina
- *el vaso es el de nocilla.

Preparación:

Untar un molde desmontable con mantequilla y reservar.

Pelamos y cortamos en cuadraditos las manzanas, dejando algunas enteras para decorar la superficie de la tarta.

En la batidora añadimos las manzanas que hemos cortado con los todos los ingredientes y dejar mezclar bien unos minutos. Con la mezcla resultante, algo espesa, la vertemos en el molde que teníamos reservado.

Pelamos la manzana que habíamos dejado para decorar, las fileteamos finamente y vamos poniéndolas, con cuidado, de una forma bonita, sobre la tarta.

Metemos en el horno a 180°C (precalentado) durante 1 hora. Para comprobar si está hecha la pinchamos con un cuchillo y si sale limpio ya está. Sacamos la tarta del horno y le ponemos para dar brillo por encima un poco de mermelada de albaricoque diluida con un poquito de agua. La dejamos enfriar, luego la metemos en la nevera.

Cuando sacamos la tarta del horno queda un poco blandita una vez que tiene frío queda más consistente, entonces aprovechamos para desmoldarla.

Tarta de Manzana y Almendra

<http://rezeditas.blogspot.com/2011/01/tarta-de-manzana-y-almendra.html>



Ingredientes:

3 huevos
200 gr de almendra molida
150 gr de azúcar o 75 gr de fructosa
1 chorrito de vino dulce (o leche si es para niños)
3 ó 4 manzanas (dependerá del tamaño de estas)

Preparación:

Separar las claras de las yemas y batir las claras a punto de nieve.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar o fructosa y el jerez y batir hasta que queden cremosas.

Mezclar la crema de yemas y azúcar o fructosa con la almendra molida y añadir las claras a punto de nieve mezclando con cuidado de que no se bajen . Poner en un molde redondo engrasado y colocar por encima las manzanas a gajos y hornear a 180° hasta ver que está lista, unos 40 minutos.

Para que brille, un poco antes de sacarla del horno (cuando lleva 1/2 hora en el horno), pincelar con mermelada de melocotón (caserita la mía) que habremos calentado con un poco de agua para que quede más líquida, si tuviera tropezones grande de fruta, pasar por un colador.

Tarta de Moka y Nueces

<http://trini-recetas.blogspot.com/2011/01/tarta-de-moka-y-nueces.html>



Ingredientes:

Relleno: 2 cucharadas de Nescafé (yo uso descafeinado por lo niños)
2 cucharadas de azúcar lustre
400-500 ml de Nata (según lo espeso que te guste el relleno)
150 gr de nueces picadas

Cobertura: 200 gr de chocolate para fundir (yo uso el Nestlé postres)
200 ml de nata para montar
100 gr de mantequilla

Preparación:

1º.- Preparamos un almíbar con 250 ml de agua y 2-3 cucharadas de azúcar que ponemos a hervir y esperamos que reduzca, también le suelo echar extracto de vainilla, pero sería lo mismo si le pones azúcar avainillado.

2º.- A continuación preparamos el relleno montando la nata con el azúcar y el café y mezclándola a continuación con las nueces, la dejamos enfriar.

3º.-La cobertura la realizamos calentando la nata hasta que empiece a hervir, la retiramos del fuego y le añadimos el chocolate y la mantequilla cortados en trocitos y lo removemos hasta que tenemos una crema fina y la dejamos enfriar.

4º.- Comenzamos con el montaje. Ponemos el primer disco de bizcocho, lo mojamos con el almíbar y le ponemos la crema de moka y nueces, así hasta terminar con el último disco.

5º.- Posteriormente cubrimos todo el bizcocho con la cobertura de chocolate y lo dejamos enfriar.

6º.- Una vez frío el chocolate se puede adornar con nata. (Yo como soy una cocinillas novata y no tengo muchos cachivaches lo hice con una jeringuilla, así es muy fácil).

Tarta de Mousse de Chocolate

<http://elblogdemakinochan.blogspot.com/2011/02/tarta-de-mousse-de-chocolate.html>

Ingredientes:

Para el bizcocho:

4 huevos
100gr. de azúcar
100gr. de harina

Para la mousse:

1 litro de nata para montar
300gr de chocolate para fundir
6 hojas de gelatina
una cucharada de azúcar
2 claras de huevo

Para la cobertura:

100ml. de nata
100gr. de chocolate de cobertura
30gr mantequilla



Preparación:

Empezamos haciendo el bizcocho, mezclando los huevos con el azúcar, con las varillas eléctricas hasta que emulsione, entonces añadimos la harina tamizada e incorporamos bien todo y extenderemos sobre un papel vegetal que habremos puesto sobre la bandeja del horno.

Tendremos el horno ya caliente y a una temperatura de 170°, metemos la masa y lo dejamos 15 minutos.

Dejamos enfriar, ya veis que se ha quedado muy blanquita, la podéis dejar un poco más pero a mí me gusta así.

Cortamos 2 tiras de la misma medida que vuestro molde y colocamos en las paredes del molde, y otro en la parte de abajo, teniendo en cuenta que el bizcocho que rodea el molde tiene que llegar hasta abajo del todo, ya que así queda mucho más bonito.

Preparamos la mousse:

Ponemos a remojar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Derretimos el chocolate al baño maría

Ponemos un poco de la nata al fuego y cuando esté caliente incorporamos la gelatina una a una sin dejar de remover.

Incorporamos el chocolate también.

Semimontamos la nata con la cucharada de azúcar

Una vez que esté casi frío, mezclamos 1/3 de la nata semimontada al chocolate sin dejar de remover con fuerza, a continuación mezclamos el resto de la nata, ahora sí con suavidad y movimientos envolventes para evitar que se baje.

Montamos las claras e incorporamos también con suavidad y cuando ya esté todo bien incorporado echamos la mezcla en el molde que tendremos con el bizcocho preparado.

Metemos en la nevera 2 horas.

Preparamos la cobertura:

Ponemos la nata a hervir, echamos el chocolate troceado y cuando se haya derretido la mantequilla, cuando esté todo bien mezclado lo apartamos del fuego, dejamos enfriar y lo echamos por encima.

Metemos en la nevera hasta el día siguiente.



Tarta de Mousse de Nutella, Pecado de Avellanas

<http://fuchicandoenmicocina.blogspot.com/2011/02/tarta-de-mousse-de-nutella-pecado-de.html>



Ingredientes: molde desmontable de 22cm.

*** Bizcocho genovés: (Nota 1)

*** Mousse de nutella:

- 150 g de nutella
- 1/4 vaso de leche caliente
- 200 mL de nata muy fría (Nota 2)
- 1 clara de huevo
- 1 hoja y media de gelatina
- 1 cucharadita de cuajada en polvo

*** Baño del bizcocho:

- 50 mL de leche evaporada o leche entera en su lugar
- 50 mL de nata
- 50 mL de leche condensada

*** Cobertura:

*** Decoración: sprinkles plateados

Preparación:

1. Mousse de nutella: Tenemos que derretir la nutella, para ello lo podemos hacer al baño maría, como el chocolate, o sino al microondas.
2. Calentamos la leche. Hidratamos la gelatina en un vaso de agua.

3. Echamos la gelatina escurrida dentro de la leche y removemos para que se deshaga. Echamos la leche en la nutella derretida y mezclamos.

4. Montamos la nata, cuando esté casi montada, añadimos la cuajada en polvo, para darle consistencia. Montamos la clara de huevo a punto de nieve.

5. *La mezcla de nutella, que ya debe de estar templada*, la echamos sobre la nata montada y mezclamos con una espátula con movimientos envolventes, para que no se baje la preparación.

6. Añadimos la clara y procedemos igual que con la nata.

7. Baño: Mezclar los tres ingredientes en un bol.

8. Montaje: Colocamos un bizcocho en un plato, donde vayamos a montar la tarta, bañamos con el baño bien. *Echamos mousse de nutella generosamente, sin llegar a los bordes* y metemos en la nevera a enfriar unas dos horas, hasta que esté bien frío.

9. Colocamos el otro bizcocho, bañamos y rellenamos también con la mousse, a la nevera y a enfriar.

10. Tapamos con la última plancha de bizcocho y cubrimos con la cobertura, para ello lo que hacemos es con una espátula echar nata en la parte de arriba del bizcocho, vamos cubriendo bien esta parte primero, cuando este, vamos bajando la cobertura y cubriendo los bordes. Cuando los tengamos, con la espátula o una rasqueta de panadero, quitamos el sobrante todo. Ahora echamos cobertura encima otra vez, y repetimos la operación, para que quede bien cubierto. Con una manga pastelera, y una boquilla de flor hacemos los adornos. Para las letras, lo hacemos con un biberón y boquilla #3-4 o con manga y la misma boquilla. Decoramos al gusto, en esta caso yo le puse srpinkles plateados.

**** Para mover la tarta, lo hacemos al día siguiente cuando esté bien fría. Con ayuda de unas espátulas finas, no las lenguas, las metemos por debajo, con cuidado y levantamos, colocamos en la bandeja donde la vayamos a servir. Si la tarta está bien fría lo hacemos sin problemas, comprobado.*

(Nota 1): *La cantidad de ingredientes es la misma, para el bizcocho genovés, puesto que yo probé con el mismo molde, y caben perfectamente, y así el bizcocho sube un poco más, pero si no podéis poner un huevo menos, y la cantidad correspondiente de azúcar y harina.*

(Nota 2): *La nata tiene que estar muy fría para que se monte bien, porque si no, no queda con la consistencia adecuada. Yo la meto en el congelador unos 15 minutos antes, hasta que este muy fría, aún así la tengo toda la noche en la nevera igual.*

Tarta de Nata y Fresas

<http://www.cocinandoenmiislaamarilla.com/2011/02/tarta-de-nata-y-fresas-paso-paso.html>

Ingredientes para una tarta de 21 cm de diámetro:

Para las bases de bizcocho:

- 3 huevos
- 1/2 vaso de aceite de girasol
- 3 vasos de harina con levadura
- 2 vasos de azúcar
- 1 yogurt natural

Para el resto de la tarta:

- 400 gramos aprox. de fresas
- 800 ml de nata para montar (mínimo 35% MG)
- 100 gr. de azúcar glass aproximadamente (según te guste más o menos dulce)
- 4 cucharadas de queso crema (tipo philadelphia)
- 1/2 bote de una buena mermelada de fresa (si es casera, mucho mejor!)

Para el almíbar:

- 2 cucharada de agua
- 1 cucharada de azúcar
- unas gotas de aroma de fresa (opcional)



Preparación:

1. En primer lugar vamos a preparar el bizcocho de yogurt. Para ello, en un bol grande, batimos los huevos con el azúcar, hasta que blanqueen.
2. Añadimos el yogurt y el aceite y volvemos a batir.
3. Incorporamos la harina, y batimos de nuevo, hasta que la masa quede bien integrada, sin grumos.
4. Ponemos la masa en un molde redondo de aprox. 21 centímetros (yo lo forré con papel de horno, si no lo hacéis, enmantecarlo bien, para que no se pegue) Metemos en el horno precalentado a 180° durante unos 30 minutos, calor arriba y abajo. Recordad que cada horno es un mundo, puede tardar más o menos minutos, lo importante es NO abrir el horno mientras el bizcocho está creciendo, y antes de retirarlo, pinchar con un palillo. Si sale seco, está bien horneado.
5. Dejamos que temple el bizcocho, desmoldamos con cuidado, y abrimos en 2 discos, con un cuchillo, o con la ayuda de una lira para tartas, o un hilo.
6. Bañamos los 2 discos de bizcocho con el almíbar, que prepararemos mezclando el azúcar con el agua (caliente) y removiendo bien. Recordad que el aroma de fresa, es opcional.
7. Montamos la nata. Recordad que debe estar muy fría, y es recomendable que el bol y las varillas con las que vais a montar, hayan estado al menos una media hora en el congelador. Si tienes dudas, mira esta entrada sobre cómo montar nata paso a paso. Vamos montando con las varillas eléctricas, hasta que esté semimontada. Añadimos entonces el azúcar y seguimos batiendo. Por último, cuando empiece a estar montada, aunque aún floja, añadimos el queso crema, que le dará algo más de consistencia (no apreciaréis sabor a queso, prometido, yo era reacia a usarlo, y no se nota nada de nada) Seguir batiendo hasta que la nata esté firme.
8. Ponemos un tercio de la nata sobre uno de los discos de bizcocho. Extendemos bien con una espátula de silicona o similar.
9. Colocamos encima el 2º disco de bizcocho.
10. Le ponemos encima otro tercio de la nata montada, a la que previamente habremos añadido unos trocitos de fresas, bien limpias y secas. Extendemos.
11. Decoramos con una buena cantidad de fresas cortadas en trocitos.
12. Ahora calentamos unos segundos en el microondas la mermelada de fresa, y poco a poco, vamos pincelando las fresas de la superficie, para darle brillo. Ya sólo nos queda decorar, para lo que empleamos el último tercio de nata, y con la ayuda de una espátula, vamos extendiendo por los laterales de la tarta, para que quede bien cubierta. Si queréis dejarla más bonita y profesional, lo ideal es montar 200-300 ml más de nata, meterla en una manga pastelera, y con ella, decorar la tarta. A nosotros así nos pareció que queda bonita, y más "caserita"

PD: Cuando pongáis las fresas sobre la tarta, aseguraos de secarlas bien bien. De lo contrario, os pasará como a mí, que alguna fresa escurrió y tiñó ligeramente la tarta.

Tarta de Profiteroles

<http://unpoquitoderocio.blogspot.com/2011/01/tarta-de-profiteroles.html>



Para los PROFITEROLES: Ponemos en un cazo 300 ml de agua con 100 gr de mantequilla hasta que se funda. Cuando hierva, retiramos del fuego y le añadimos 120 gr de harina tamizada. Se bate con una cuchara de madera enérgicamente (vaya, lo que nos dé el brazo, que a mí el mío no me da para mucho) hasta que la mezcla queda espesa y suave y se forme una bola en el centro. Dejamos enfriar unos 10 minutos.

Después le ponemos 3 huevos de uno en uno, batiendo y mezclándolo completamente cada vez. Hasta que no esté totalmente integrado no ponemos el siguiente y tendremos una masa espesa y suave.

Metemos esta mezcla en la manga pastelera y ponemos a precalentar el horno a 200°. En la bandeja forrada con papel vegetal, vamos haciendo bolitas del tamaño de una nuez, separadas entre ellas que después suben y se pegan. Se hornean unos 20 minutos o hasta que hayan subido y estén doraditas. Yo con estas cantidades he tenido para dos bandejas. Cuando las sacamos las dejamos enfriar y mientras montamos la nata del relleno, aunque le podéis poner crema u otra cosa que se os antoje.

Con otra manga a la que le ponemos una boquilla redonda y de punta larga, la vamos clavando en cada profiterol y le metemos un chute de nata.

Disponemos, una vez los vamos rellenando, en la fuente de servir.

Para el CARAMELO: En un cazo ponemos 150 ml de agua y 300 ml de azúcar, a fuego no muy fuerte y removemos hasta que se disuelva el azúcar. Entonces lo dejamos hervir, moviendo de vez en cuando hasta que coja el color que ya sabéis que tiene que coger, el del caramelo. Que no se ponga demasiado oscuro que entonces no se maneja bien porque se seca muy pronto.

Ya sólo nos queda verter el caramelo desde arriba, encima de los profiteroles, procurando que caiga por toda la superficie para que se queden bien pegaditos.

Tarta de Profiteroles y Cappuccino

<http://mjcoriablog.blogspot.com/2011/02/tarta-de-profiteroles-y-capuccino.html>



Ingredientes para el bizcocho de chocolate: (yo hice el doble)

1 huevo
40 gr de azúcar
20 gr de harina
20 gr de cacao en polvo

Batimos el huevo con el azúcar. Mezclamos la harina con el cacao y lo añadimos a la mezcla de huevo tamizándolo con movimientos envolventes. Engrasamos el molde a usar y horno 180° 10-12 m

En la cubeta de la olla menú horno 10 m

Ingredientes para el calado del bizcocho:

100 ml de agua
Un buen chorro de licor de caramelo o ron
Azúcar al gusto

Ponemos los ingredientes en un cazo a hervir un rato para que se evapore el alcohol

Ingredientes para la capa de chocolate:

500 ml de nata (usé nata de montar) yo + 50 ml
125 gr de chocolate fondant
1 sobre de flan de 4 raciones
Profiteroles de crema o nata congelados (de 400 grms me sobraron 4)

Disolver el sobre de flan en la nata y calentar. Añadir el chocolate troceado y remover hasta que se deshaga. Cuando empiece a hervir retirar del fuego

Ponemos el bizcocho en el plato o fuente en que vayamos a servir la tarta, colocamos un aro de los desmontables alrededor del bizcocho. Calamos bien el bizcocho con el almíbar. Ponemos encima del bizcocho los profiteroles congelados bien pegados unos a otros pero sin tocar el aro para que no se vean por los cantos hasta que se corte la tarta. Encima de los profiteroles vertemos la mezcla de chocolate y lo llevamos a la nevera hasta que cuaje.

Ingredientes para la capa de cappuccino:

500 ml de nata (usé de montar) yo + 50 ml

Cuatro cucharadas soperas colmadas de café cappuccino soluble (o 2 sobres)

1 sobre de flan 4 raciones

Disolvemos el sobre de flan en la nata y calentamos. Añadir el whisky y el café cappuccino y remover hasta que se disuelva bien todo. Cuando empiece a hervir retiramos del fuego.

Dejamos que pierda un poco de calor, sacamos la tarta de la nevera y vertemos sobre la capa de chocolate.

Metemos a la nevera hasta que cuajen las dos capas, mejor de un día para otro.

Al día siguiente sacamos el aro y adornar al gusto, en mi caso con nata.



Tarta de Queso

<http://cocina-trini.blogspot.com/2011/01/tarta-de-queso.html>



Ingredientes:

2 Vasos de leche
2 Terrina de queso de untar (philadelphia)
1 Sobre de cuajada
400 ml de nata para montar
1 Vaso de azúcar
Galletas tipo maría
Caramelo liquido
Un molde con la forma que le queráis dar.

Preparación:

Poner la leche a calentar, guardando un poco de leche para disolver el sobre de cuajada, cuando este caliente incorporar el queso y con la batidora batir, a continuación poner el azúcar, la nata y el sobre de cuajada previamente disuelto, poner de nuevo al fuego y esperar a que hierva sin parar de mover en círculos.

Cuando hierva de nuevo lo retiramos del fuego y lo ponemos en un molde previamente caramelizado, y ponemos galletas por encima no temáis que no se hundan.

La dejamos enfriar y la metemos en la nevera, en verano también está muy buena fresquita.

Tarta de Queso

<http://gastronomiayunapizca.blogspot.com/2011/01/tarta-de-queso-participo-en-el-concurso.html>



Ingredientes:

- 1 terrina de queso de untar
- 3 huevos
- 3 Yogures naturales
- 3 cucharas soperas Harina
- 12 cucharas Azúcar.

Preparación:

La base de la tarta de queso se puede hacer con galleta y mantequilla. Se tritura muy bien la galleta y se añade la mantequilla, hasta que se quede una pasta dura. Se pone en un bol untando de mantequilla.

En un bol se mezclan bien todos los ingredientes arriba expuestos. Ponemos el horno a 170 grados para que vaya cogiendo calor. Se vierte la mezcla poco a poco.

El horno se deja a 170 grados, el tiempo de cocción es de 20 a 25 minutos. Pasado ese tiempo se apaga el horno y se deja dentro unos 15 minutos después se mete en la nevera ¡Y a disfrutarla!

Tarta de Queso a la Naranja (M. Roux)

<http://losinventosdecarmela.blogspot.com/2011/02/tarta-de-queso-la-naranja-m-roux.html>



Ingredientes(8 personas):

- 280 gramos de pasta quebrada azucarada
- 4 naranjas, las mías son de mi naranjo y os prometo que se nota la diferencia
- 350 gramos de queso cremoso para untar
- 350 gramos de requesón
- 150 gramos de crema de leche, he usado nata espesa
- 175 gramos de azúcar
- 4 huevos medianos, los míos ecológicos
- 6 cucharadas soperas de mermelada de naranja sin azúcar

TOQUE CARMELA

- Para la cobertura él recomienda una mermelada de naranja sin azúcar, yo he utilizado una inglesa que lleva mezcla de naranja y limón con trocitos de piel confitados, podéis cambiar al gusto.
- En mi horno la he tenido 2 horas, no sé si es que he usado quesos muy líquidos o huevos muy grandes, pero, hasta que no la he visto firme no la he sacado del horno.
- La masa quizás la he estirado demasiado para un molde grande, la próxima vez la dejaré algo más gruesa.

Preparación:

La pasta quebrada azucarada la preparamos en primer lugar, os he dejado como lo he hecho yo en este **enlace**. Es una masa que hay que pre hornear sin el relleno así que la prepararé a primera hora esta mañana y la tarta casi a mediodía para que estuviera bien fría la base y no se me rompiera al echar el relleno.

Preparar la base: Extender la masa hasta un grosor de 2 mm. Cubrir un molde de tarta ligeramente engrasado. Dejar enfriar 20 minutos por lo menos.

Precalentar el horno a **170°**.

Pinchar la base de la masa, y hornearla a ciegas (explicación aquí) durante **30 minutos a 170°**. Retirar las legumbres secas y el papel, volver a poner en el horno **a la misma temperatura 5 minutos más**. Sacar del horno, dejar enfriar y reservar.

Bajar la temperatura del horno a **140°** mientras preparamos el relleno.

1) Para el relleno, rallar las pieles de las naranjas muy fino, exprimir el zumo, colarlo y reservarlo.

2) En un bol poner los quesos con el azúcar la crema de leche o nata y mezclarlo bien con una espátula.

3) Batir los huevos hasta que formen espuma y se agregan lentamente a la mezcla de quesos. Añadir la ralladura y el zumo y mezclarlo bien.

4) Verter el contenido sobre la base y hornear a **140° alrededor de 1 hora y media**, en mi caso 2 horas . Dejar enfriar en rejilla 20 minutos antes de desmoldarla. Dejar enfriar por completo y poner en la parte menos fría del frigorífico hasta la hora de servirla.

5) Una vez fría, se le añade por encima una capa de mermelada previamente templada en el microondas o al baño maría a fuego suave, sólo calentar un poco para facilitar el ponerla sobre la tarta.

Notas:

- Una tarta espectacular de buena, no he conseguido que quedara todo lo bonita que pretendía. pero, se ha convertido en mi tarta de queso favorita desde luego, me recuerda al sabor de los sugus de naranja, qué rica.

Tarta de Queso Fría con Frutos Rojos

<http://www.lalunaendulce.com/2011/01/tarta-de-queso-fria-con-frutos-rojos.html>



Ingredientes:

Para la base:

- 75 g de almendras molidas.
- 270 g de galletas molidas
- 200 g de mantequilla blanda.

Para la crema de queso:

- 900 g de queso Philadelphia (Tres terrinas grandes).
- 150 g de azúcar
- 600 g de nata líquida (Hacendado).
- Un yogur natural sin azúcar (Yogur griego).
- 12 hojas de gelatina incolora.
- 300ml de agua caliente

Para la cobertura de frutos rojos:

- Una caja de arándanos congelados (Marca Cuevas).
- Una caja de frambuesas congeladas (Marca Cuevas)
- Un sobre de gelatina de fresa Royal (De los que vienen en la caja para 10 raciones).

Preparación:

ELABORACIÓN:

1. Antes de empezar con la elaboración poner las frambuesas y los arándanos en un colador sobre un cuenco para que se descongelen, y así recoger el líquido que sueltan las frutas al descongelarlas. (Yo las dejo así desde la noche anterior porque tardan).

2.**Para hacer la base:** Introducir las almendras en el vaso y triturar a Vel. Máxima hasta que quede como harina. Reservar.

- 3.Introducir las galletas en el vaso y triturar a Vel.6-9 hasta que queden como polvo.
- 4.Incorporar al vaso las almendras trituradas y la mantequilla, batir a Vel.6 hasta que esté bien mezclado. Si queda demasiado arenosa, programar 2min,37°, Vel.6.
- 5.Volcar la mezcla en el molde (de 31cm de ancho x 6cm de alto) y aplanar bien con la mano para que recubra todo el fondo.
- 6.- Introducir el molde con la base extendida en la nevera para que se endurezca mientras hacemos la crema.
- 7. *Para hacer la crema de queso:*** poner en remojo las hojas de gelatina en el agua caliente y mover hasta que estén bien deshechas.
- 8.Poner en el vaso, por este orden, el queso, el azúcar, la nata y el yogur, programar 20 o 25 seg, Vel.3.
- 9.Sin sacar la crema del vaso poner la mariposa y comenzar a batir, y mientras se bate incorporar la gelatina disuelta. Intentar no batir demasiado porque se puede cortar la mezcla, no pasar de los 10seg aproximadamente.
- 10.Sacar la base de la nevera y rellenar el molde con la crema, alisar bien y volver a meter en la nevera y dejar cuajar durante unas dos horas aproximadamente.
- PARTE DE ARRIBA:
- 11.Para preparar la gelatina poner a calentar 250g de agua, y cuando rompa a hervir apartar del fuego y echar el sobre de gelatina. Mover hasta que esté bien disuelta.
- 12.Medir el jugo que han soltado las dos frutas y completar con agua hasta los 200ml. Incorporar esto a la gelatina del paso anterior.
- 13.Dejar enfriar a temperatura ambiente (para que no se cuaje).
- 14.***Para la finalización de la tarta:*** Sacar la tarta de la nevera. Poner por encima los arándanos y las frambuesas bien distribuidas con un tenedor con cuidado.
- 15.Echar por encima la gelatina (Que tiene que estar a temperatura ambiente) y si hace falta hundir un poco las frutas con un tenedor para que queden bien cubiertas.
- 16.Meter en la nevera y dejar cuajar, unas 4 horas por lo menos.
-

Tarta de Queso y Manzana

<http://elpucherodenora.blogspot.com/2011/02/tarta-de-queso-y-manzana.html>



Ingredientes:

- 500 gr de queso fresco tipo Burgos
- 4 huevos
- 80 gr de harina
- 1 manzana
- 220 gr de azúcar (175g de azúcar)
- Un poco de azúcar avainillado
- 1 cucharadita rasa de canela molida (le puse una pizca)
- Almendras laminadas

Preparación:

Cascamos los huevos en un cuenco grande y los batimos con el azúcar hasta que se forme una pasta espumosa.

Añadimos la harina, el azúcar avainillado y la canela, mezclamos bien, incorporamos el queso y trituramos con la batidora hasta que quede una crema suave. Pelamos la manzana, la cortamos en láminas y la unimos rápidamente a la masa.

Untamos un molde con mantequilla y vertemos la masa. Cubrimos con las almendras laminadas y espolvoreamos un poco de azúcar sobre ellas. Introducimos en el horno precalentado a 185°C durante 20 minutos calor abajo y ventilador y 15 minutos más con calor arriba y abajo dependiendo del tamaño del molde.

Pasado el tiempo comprobamos con un palillo si está cocida. Si aún le faltara y las almendras estuvieran ya doradas se tapa con papel de aluminio y se pone un poco más. Dejaremos enfriar totalmente y la ponemos en el frigorífico."

Tarta Tres Pisos

<http://elenaensusalsa.blogspot.com/2011/01/tarta-de-tres-pisos.html>



Ingredientes:

- Bizcochos, tres placas (usé los de mercadona y quedó genial).
- Un plátano y una lata de piña en almíbar.
- Una taza de café con leche (hecho, yo usé capuchino de sobre del que se hace con agua).

Para crema pastelera :

- 500 ml de leche.
- 100 gr de azúcar y 25 gr de azúcar avainillado.
- 10 gr de mantequilla.
- 45 gr de Maicena.
- 3 yemas de huevo.
- Canela rama.
- Para decorar:
- Almendra laminada.
- Letras comestibles con los nombres de los comensales.
- Bocaditos de cereal (tres chocolates).
- Chocolate Nestlé postres (mantequilla + nata postres).

Preparación:

Tenía comprado un paquete de tres bizcochos y decidí que era el momento de gastarlos... para variar, nunca había hecho una tarta como tal, típica de pisos, así que aposté por lo seguro con la crema pastelera sin saber si la mezcla con la fruta, el café y el almíbar saldría bien.

Lo primero que hice fue poner en el plato una placa de bizcocho. Abrí la lata de la piña en almíbar y con un pincel de cocina fui mojando el bizcocho con el almíbar. Al principio no te da la sensación de que cala, pero aplicadlo generosamente que al final se nota y está riquísimo.

A continuación, preparé la crema:

Llevaremos a ebullición 375 ml de leche, el azúcar normal y el avainillado, la mantequilla y la rama de canela en rama. Dejar en infusión y reservar.

Poner en un cazo las yemas e ir incorporando lentamente la Maicena. Añadir un poco de la leche restante (125 ml) para hacerlo más fluido, hasta incorporarla en su totalidad.

Colar la leche infundada y, aún caliente, incorporarla a la mezcla anterior. Llevar al fuego suave, y con el batidor ir removiendo hasta que quede bien espesa (unos 10-15 minutos).

Dejamos enfriar.

Con una espátula o cuchara depositaremos una capa gruesa de la crema sobre el primer bizcocho intentando dejarla lo más equilibrada posible. Encima de la capa pondremos unos trozos de piña al gusto.

Ahora haremos un café con leche al gusto, yo en concreto me hice uno con un sobre de capuchino con agua y esto nos servirá para empapar los otros dos bizcochos. Pues lo dicho, cogemos el segundo bizcocho y con la brocha lo mojamos del café por una cara, lo colocamos encima en la tarta y volvemos a empaparlo por el otro lado. Ahora volvemos a agregar otra capa de crema y encima de ésta el plátano troceado en finas lonchas. Por encima espolvoreé un poco de canela más.

Ahora ya solo queda una placa de bizcocho, pues hacemos lo mismo. De un lado lo mojamos con el café, lo depositamos de ese lado en la tarta y volvemos a humedecer con el café.

Ahora toca preparar el chocolate tal como indican sus instrucciones (con la nata, mantequilla) hasta que se deshaga, yo lo hice en un cazo removiendo con cuchara de palo.

Cuando esté listo, untamos todo el pastel con el chocolate agregando las capas que consideremos necesarias.

Por encima, podéis añadir lo que tengáis en casa, yo puse las láminas de almendras, las bolitas tres chocolates y los nombres de los comensales.

Tarta de Yogur y Fresas

<http://lasdeliciasdelapungui.blogspot.com/2011/02/tarta-de-yogur-y-fresas.html>



Ingredientes:

Ingredientes para el bizcochito:

100g harina de repostería
2 huevos
100g azúcar
1 cucharaditas de levadura

Batimos los huevos con el azúcar,
añadimos la harina y la levadura y
mezclamos bien.
Horneamos a 180°C durante 15 minutos.

Ingredientes para la mousse:

1/2 litro de nata para montar
1 kg (8 vasitos) de yogur azucarados con
azúcar de caña
200g de leche condensada
9 hojas de gelatina

Para decorar:

1 kilo de fresas
Mermelada de fresa

Preparación:

Hidratamos las hojas de gelatina y montamos la nata. Reservamos ambos.
Batimos el yogur con la leche condensada. Añadimos la gelatina bien escurrida y disuelta en un chorrito de leche caliente. Con movimientos envolventes incorporamos la nata. Mezclamos bien. Volcamos sobre el molde con el bizcocho frío, dejamos cuajar 4-6 horas (yo lo he dejado de un día para otro para asegurarme) y entonces decoramos con fresas.

Tarta de Yogurt y Fresa

<http://lacocinadelosinventos.blogspot.com/2011/02/tarta-de-yogurt-y-fresa.html>



Ingredientes:

Para la base:

2 huevos, 50 gramos de azúcar, 40 gramos de harina, 10 gramos de cacao puro valor.

Para el interior:

4 yogures naturales, 1 yogur con trocitos de fresa, 200 ml. de nata, 4 cucharadas de azúcar, 1 chorrito de miel, 1 sobre de gelatina sabor fresa.

Para adornar:

1 sobre de gelatina de fresa, unas fresas naturales, escamas de chocolate, hojas de menta.

Preparación:

Para la base, batiremos 2 huevos enteros con el azúcar hasta que doblen el volumen. A continuación incorporamos la harina y el cacao tamizados.

En este caso, la he horneado 2 minutos a 850 w. en el microondas, miramos y añadimos, si hace falta, 20 o 30 segundos más. Todo un adelanto !!

Adaptamos la base de bizcocho al molde deseado, siempre mejor desmontable.

Para la crema de yogurt, ponemos en un cazo los 5 yogures, la nata, el azúcar, el chorrito de miel y calentamos, finalmente añadimos el contenido del sobre de gelatina de fresa. Cuando esté bien disuelta, la gelatina, volcamos la preparación sobre la base de bizcocho.

Ponemos en la nevera 1 o 2 horas, hasta que cuaje.

Una vez cuajada, la adornamos con unas fresas naturales y sobre ellas añadimos un nuevo sobre de gelatina de fresa, que preparamos como indica el fabricante, a mi me salió mucha y solo le puse la mitad, con el resto rellené unos vasitos.

Finalmente para presentar unas escamas de chocolate y unas hojitas de menta.

Tarta Espiral de Dulce de Leche

<http://lacocinadeconluana.blogspot.com/2011/02/tarta-espiral-de-dulce-de-leche-fc-tm.html>



Ingredientes:

- *Para la plancha de bizcocho:*
- 4 huevos L
- 120 grs de azúcar
- 100 grs de harina
- 30 grs de cacao en polvo valor

Para el relleno de dulce de leche:

- 250 de queso mascarpone
- 450 de dulce de leche (preparado con antelación)

Para el merengue:

- 160 grs de claras de huevo
- 180 grs de azúcar glass
- unas gotas de limón
- 1 pizca de sal
- 1 ctda de cremor tártaro

Preparación:

Para el bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180°, 10 minutos.
2. Montamos los huevos con el azúcar (yo en thermomix 6 minutos a 37°, V-3 1/2, y otros 6 minutos sin temperatura a la misma velocidad)
3. Añadimos la harina y el cacao e integramos con una espátula.
4. Ponemos papel de cocina en una bandeja de horno y volcamos la preparación, distribuimos uniformemente.
5. Metemos la bandeja en el horno y horneamos 10 minutos a 180°, sacamos y dejamos templar.

Para el relleno:

1. **El día anterior**, metemos una lata pequeña de leche condensada en la cubeta de la fusi3n, volcada, cubrimos de agua hasta que falte un dedo, programamos "menú manual" 30 minutos y dejamos toda la noche.
2. El día siguiente, sacamos nuestra lata y el dulce de leche ya estará listo, podemos hacer varias latas de una vez y siempre tendremos dulce de leche en nuestra despensa.
3. Mezclamos el dulce de leche con el queso mascarpone (yo en thermomix, unos segundos a velocidad 5-7).

Para el merengue:

1. Ponemos las claras en un cuenco que quepa en la cubeta, llenamos esta hasta la mitad de la altura del cuenco.
2. Programamos la olla "menú manual" 10 minutos.
3. Vertemos las claras, el zumo de lim3n, la pizca de sal y la ctda de cremor tártaro.
4. Batimos con batidora de varilla y cuando el merengue empieza a montar, vamos ańadiendo el azúcar glass, cucharada a cucharada.

Para decorar:

crocanti de almendras

Montaje de Tarta:

1. Extendemos la preparación del dulce de leche por toda la superficie de la plancha de bizcocho.
2. Cortamos en 6 tiras del mismo tamaño aproximadamente.
3. Ponemos un pegote del preparado de dulce de leche donde vamos a montar la tarta.
4. Cogemos una de las tiras y enrollamos haciendo una espiral, colocamos en el centro de la bandeja.
5. Cogemos otra tira y rodeamos el rulito anterior, así con todas las tiras, hasta que terminemos con la última.
6. Decoramos con el merengue y dulce de leche a nuestro gusto y espolvoreamos con el crocanti de almendras, metemos en la nevera y tomamos fresquita.

Tarta Inglesa de Limón

<http://croqueteandoo.blogspot.com/2011/01/tarta-inglesa-de-limon.html>



Ingredientes:

Zumo y piel rayada de 2 limones
120 gr. de mantequilla
120 gr. harina
240 gr. azúcar
570 ml. leche
4 huevos

Preparación:

Batimos la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón.
Añadimos una a una las yemas de huevo, luego la harina, leche y zumo de limón.
Por último, las claras batidas a punto de nieve.
Cocer en el horno a Baño María durante 45 minutos a 175°C.

<http://elmundodedriwrgy.blogspot.com/2010/01/tarta-italia-de-despedida-2009-e-inicio.html>

INGREDIENTES PRINCIPALES:

Base: Bizcocho genovés de chocolate

Calado: Almíbar de amaretto.

Relleno: Mousse de tiramisú y

Mousse de cappuccino al caramelo

Cobertura: Merengue italiano

Decoración: Cobertura de chocolate negro, cacao puro en polvo y perlas plateadas.

INGREDIENTES PARA LA BASE: BIZCOCHO GENOVÉS DE CACAO:

3 huevos enteros.

90grs. de azúcar.

80grs. de harina.

10grs. de cacao

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

MOUSSE DE MASCAPONE:

125grs. de mascarpone.

2 huevos enteros (Las yemas por un lado, las claras por otro).

80grs. de azúcar + 10grs. de agua.

2 hojas de gelatina.

200grs. de nata para montar (55% M.G.)

MOUSSE DE CAPUCCINO AL CARAMELO:

125grs. de crema de cappuccino al caramelo.

2 huevos enteros (Las yemas por un lado, las claras por otro).

60grs. de azúcar + 20grs. cappuccino + 10grs. de agua (almíbar de cappuccino)

2 hojas de gelatina.

200grs. de nata para montar (55% M.G.)

INGREDIENTES PARA LA DECORACIÓN: COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO:

-150-200grs. de chocolate negro de cobertura aprox.



Lámina de acetato o similar
Termómetro (Opcional)
Y además:
Cacao puro en polvo y perlitas plateadas

ELABORACIONES:

ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO GENOVÉS DE CACAO:

La elaboración del bizcocho genovés lo podéis encontrar aquí.

ELABORACIÓN DEL CALADO DE AMARETO:

La elaboración del almíbar lo podréis encontrar aquí.

ELABORACIÓN DEL RELLENO: MOUSSE DE TIRAMISÚ Y MOUSSE DE CAPUCCINO AL CARAMELO:

La elaboración para este tipo de mousse es siempre la misma con modificación de los ingredientes empleados. El procedimiento a seguir es el mismo que podéis encontrar en tartas que he publicado con anterioridad, como: Tarta mousse de tiramisú de chocolate blanco y fresa o Te-tira-sú o Tiramisú clásico con gominola de amaretto y café

ELABORACIÓN DE LA CUBIERTA DE CHOCOLATE

Para obtener una cubierta de chocolate brillante es necesario fundir el chocolate al baño maría y enfriarlo en una "célula de enfriamiento" para atemperar el chocolate y evitar las tan antiestéticas manchas opacas características de chocolates no tratados con esta técnica. Una vez atemperado el chocolate,

FUNDIR EL CHOCOLATE AL BAÑO MARÍA:

1º Cortar una tira de acetato de forma que el "largo" corresponda con el diámetro del molde seleccionado para la tarta y el "ancho" supere la altura de éste unos 2 cm. aproximadamente para albergar el merengue italiano.

2º Picar el chocolate negro de cobertura (en un par de golpes de turbo en Thermomix o con un cuchillo) y reservarlo en un bol para fundirlo al baño maría.

NOTA: el bol además de resistente al calor debe encajar perfectamente con el cazo donde se hervirá el agua sin que éste llegue a tocar el fondo y evitando así que el agua entre en contacto con el chocolate para evitar la aparición de grumos.

3º Poner a hervir un cazo con agua y una vez en ebullición, retirar del fuego, insertar el bol con el chocolate y removerlo con una..... Para integrar.....

ATEMPERAR EL CHOCOLATE:

Esta técnica es imprescindible para evitar la aparición de manchas blancas que producen una presencia o para a los chocolates.

Para ello se debe fundir el chocolate al baño maría hasta que éste alcance una temperatura entre los 50-55°C

3º Fundir el chocolate al baño maría y una vez alcance una temperatura entre los 50 a 55°C, enfriarlo en un bol con agua y cubitos de hielo hasta los 29°C y volver a calentar hasta que éste alcance los 33°C para atemperar el chocolate y evitar la aparición de manchas opacas.

4º Disponer el chocolate fundido sobre la lámina de acetato, alisando bien para distribuir bien el chocolate y esperar 5 minutos hasta que éste coja cuerpo. Recortar con una espátula. Entre tanto podemos aprovechar para desmoldar la tarta y emplatar.

5º Pegar la banda de chocolate sobre la tarta.

ELABORACIÓN DEL MERENGUE ITALIANO:

La elaboración del merengue italiano lo podréis encontrar aquí.

MONTAJE DE LA TARTA:

- Disponer sobre el plato de presentación un disco de bizcocho genovés de chocolate cortado a medida del aro de montaje y calar con el almíbar de amaretto.
- Verter sobre éste la mousse de tiramissú, alisar, disponer sobre ésta otro disco de bizcocho genovés, igualmente cortado a medida, calar y finalizar con la mousse de cappuccino al caramelo, dejando enfriar en nevera de un día para otro preferentemente.
- Al día siguiente, montar el merengue italiano y disponerlo sobre la mousse de cappuccino con la ayuda de una manga pastelera de boquilla rizada.
- Finalmente, espolvorear levemente cacao puro en polvo con un colador y salpicar con las perlitas plateadas.
- Si lo desea, puede rodear la tarta con un bonito lazo decorativo y será ideal para cualquier ocasión especial.

Tarta Milhojas

<http://mundugoxoa.blogspot.com/2011/01/tarta-milhojas-para-mi-cumple.html>

Ingredientes:

- 1 y 1/2 placa de hojaldre
- 300ml de nata (yo puse 500ml pero me pasé 3 pueblos!)
- Almendras picadas
- Azúcar glass

Para la crema pastelera:

- 500ml de leche entera
- 3huevos
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 y 1/2 cucharadas de harina de maíz
- Cascara de limón
- 1 vaina de vainilla
- 1 nuez de mantequilla



Preparación:

Para hacer la crema pastelera:

- 1-Vierte en una cazuela la leche(reserva un poco)
- 2-Añade la vainilla y la cascara de limón y deja hervir. Reserva.
- 3-En un cuenco coloca la harina de maíz refinada y ve añadiendo poco a poco la leche reservada mientras bates para que no salgan grumos.
- 4-Agrega el azúcar y los huevos y bate bien.
- 5-Añade la leche de la cazuela, colando la cascara y la vaina y mezcla bien.
- 6-Vuelca la mezcla otra vez en la cazuela y dale vueltas sin parar hasta que espese.
- 7-Aparta del fuego, introduce la mantequilla y mezcla bien.
- 8-Vuelca la mezcla en un cuenco y deja enfriar tapando con un film el cuenco tocando la crema.

Cortar las placas de hojaldre al tamaño deseado y hornearlas pinchadas con un tenedor y con una placa encima para que no suban.

Mientras dejamos enfriar la crema pastelera y el hojaldre montamos la nata con azúcar glass (al gusto).

Para montar la tarta, 1º ponemos una placa de hojaldre en el plato de presentación, la cubrimos de la crema pastelera, reservando un poquito para la capa de arriba y tapamos con la 2ª placa, esta la cubrimos con la nata montada, reservando también un poco para decorar y tapamos con la 3ª placa que cubriremos con la crema pastelera que hemos apartado anteriormente, le echamos las almendras picadas encima y decoramos con la nata.

La metemos en la nevera y la sacamos unos 15 minutos antes de servir, momento en que echaremos azúcar glass por encima de las almendras. (Está mejor de un día para otro).

Tarta Multicolor de Gelatina

<http://lacocinadeziges.blogspot.com/2011/01/tarta-multicolor-gelatina.html>



Ingredientes:

1 sobre de gelatina de fresa
450 g de agua para hacer la gelatina
1 sobre de gelatina de piña
450 g de agua para hacer la gelatina
1 sobre de gelatina de kiwi
450 g de agua para hacer la gelatina
300 g de leche condensada
200 g de agua
1 sobre de gelatina neutra

Preparación:

Hacemos la gelatina de sabores y dejar enfriar y cuajar.

Echamos 250 g de agua y poner a hervir 4 min/ var/ vel 1

Añadir la gelatina y remover hasta que se disuelva la gelatina 15 sg/ vel 2, incorporar el agua fría y mezclar 10 seg/ vel 2, echar en un molde o en cubiteras según gusto Así hacemos la gelatina de sabores y dejar en la nevera hasta que esté bien cuajada yo la dejo hasta el día siguiente.

Echamos la leche condensada en un bol y reservar.

Echamos 150 g de agua al vaso y programar 3 min/ var/ vel 1, mientras tanto disolver la gelatina neutra en el resto de agua, cuando se acabe el tiempo del vaso añadimos el agua y la gelatina disuelta y mezclar 40 seg/ var/vel 1.

Echamos sobre la leche condensada y mezclar con la espátula que quede todo bien mezclado.

Montaje:

Troceamos la gelatina al gusto y echamos dentro del molde que vayamos a usar y cuando la leche condensada este fría se la añadiremos a la gelatina contra más fría mejor

Tarta Rápida de Manzana

<http://mismejorescosas-filo.blogspot.com/2011/01/tarta-rapida-de-manzana.html>



Ingredientes:

- 1 kg de manzanas
- 1 vaso de harina bizcochona Harimsa
- 1 vaso de azúcar
- 2 vasos de leche
- 2 huevos
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 1 cucharada de margarina.

Para adornar

- manzana cortada en gajos
- guindas verdes
- azúcar glas

Para que brille

- jarabe preparado con azúcar moreno
- agua
- el zumo de medio limón.

Preparación:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso del th, primero descorazonar y pelar las manzanas la que no le tenga triturar con la batidora, engrasar el molde y verter la mezcla, colocamos con cuidado los gajos de manzana, las guindas, y espolvorear con azúcar glas.

Horno precalentado a 190° como 1 hora.

En un cazo preparar el jarabe con el azúcar moreno, un poco de agua, el zumo de 1/2 limón, verte por encima antes de finalizar su cocción

<http://encontrarlafelicidadenlosdetalles.blogspot.com/2011/01/tarta-susi.html>



Ingredientes para 6 personas:

1 litro de leche
1 sobre de flan Potax
120 gr de chocolate en polvo (a la taza)
Azúcar
1 paquete de galletas de canela

Preparación:

Hacer el flan siguiendo las instrucciones del fabricante (hervir unos 400 ml de leche con 4 cucharadas de azúcar y en 100 ml de leche fría deshacer el contenido del sobre. Mezclar y remover hasta que espese).

Hacer el chocolate a las taza (mezclar 500 ml de leche fría con el chocolate y 4 cucharadas de azúcar. Llevar a ebullición hasta que espese).

En un molde ir alternando capas: una primera capa de galletas, capa de chocolate, capa de flan, capa de galletas, de chocolate, de flan... y así, hasta acabar con los ingredientes...

Dejar enfriar en la nevera y servir bien fría.

Tarta Tiramisú de Turrón

<http://lasrecetasdedomi.blogspot.com/2011/01/tarta-tiramisu-de-turron.html>



Ingredientes:

1 bizcocho genovés o en este caso lo compré ya hecho en un supermercado.
1 terrina de queso Mascarpone.
300 ml. de café.
Un chorrito de Ron Negro.
2 Cucharadas de azúcar.
400 ml. de nata montada.
1 pastilla de turrón de Jijona (blando).
Cacao en polvo.
Fideos de chocolate.

Preparación:

Si hacemos nosotros el bizcocho lo tenemos que partir en tres pisos, en el caso del mío que ya lo he comprado hecho, ya venía perfectamente cortado.

Batimos el queso Mascarpone con la mitad de la pastilla del turrón que habremos chafado con un tenedor. Mojamos la primera capa del bizcocho con el café azucarado y emborrachado con el ron, y lo cubrimos con una capa de la mezcla del queso y el turrón, colocamos la segunda capa y procedemos de igual manera, por último mojamos la tapa de bizcocho.

Montamos la nata y la mezclamos con la otra mitad del turrón también chafado con el tenedor, con esta nueva mezcla cubrimos la totalidad de la tarta y espolvoreamos con un colador el cacao. Decoramos con los fideos de chocolate y unos trocitos de turrón.

Tarta Toulouse de Macarons

<http://elmundodedriwrgy.blogspot.com/2011/01/tarta-toulouse-de-macarons.html>



Ingredientes y elaboración:

1º Elaboración del almíbar ligero de coñac: Verter en un recipiente apto para microondas 100ml. de agua, 100gr. de azúcar blanquilla y programar 3 minutos, temperatura máxima. Comprobar la consistencia y si fuera preciso, volver a programar un par de minutos más a la misma temperatura. Dejar templar el almíbar y una vez frío, añadir un chorreón de coñac al gusto (opcional).

2º Elaboración del bizcocho de nata y vainilla: Batir 4 huevos junto con 150 gr. de azúcar hasta que blanqueen y tripliquen su volumen inicial. Seguidamente añadir 200ml. de nata líquida, 50 gr. de mantequilla a temperatura ambiente y 2 cucharadas soperas de extracto de vainilla y volver a batir. Finalmente, incorporar 150 gr. de harina de repostería y 1 sobre de levadura química previamente tamizadas y mezclar con movimientos suaves y envolventes para integrarlas al batido y obtener una mezcla homogénea. Verter sobre un molde apto para microondas previamente engrasado y

enharinado o de silicona y "microhornear" a **temperatura máxima durante 7 minutos**. Finalizado el tiempo, dejar reposar **5 minutos más dentro del microondas**. Por último, sacar, desmoldar cuando esté templado y dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez totalmente frío, dividir el bizcocho en 2 para obtener 3 discos a ser posible del mismo grosor y reservar tapado con un paño de cocina para que no se airee.

NOTA: Objeción. Teniendo en cuenta la cantidad de ingredientes y el tiempo empleado en su cocción y aunque no disgustada con los resultados, recomiendo la cocción en horno convencional para obtener mejor resultados. Para mi gusto no creció todo lo que podría haberlo hecho y aunque quedó jugoso y esponjoso, creo que en horno convencional habría quedado mucho mejor.

3º Elaboración de la mousse de nutella (Yo hice la mitad de la receta original): Calentar **50ml. de leche** en el microondas y desliar en él **2 grs. de gelatina neutra en polvo** (si es cola pez rehidratar previamente en agua fría durante 5 minutos aproximadamente), asegurándonos que no queden grumos. Mezclar este preparado junto con **100gr. de nutella** y dejar templar. Entre tanto montar **1 clara de huevo** en punto de nieve con una pizca de sal, o unas gotas de limón, o de vinagre, o con crémor tártaro y reservar. Seguidamente hacer lo mismo con **200ml. de nata 35% de materia grasa**. Después montaremos la mousse, mezclando con varilla y movimientos enérgicos 1/3 de la nata montada con la nutella para aligerar la mezcla y la restante, espátula y movimientos suaves y envolventes para incorporar aire al preparado. Finalmente incorporar la clara de huevo en punto de nieve. Una vez obtenida la mousse, proceder al montaje de la tarta.

4º Elaboración de la cobertura crujiente de chocolate blanco: Para ello, recortaremos una pieza de acetato o plástico de burbujas para embalar objetos frágiles del diámetro del contorno y la superficie de la tarta. Una vez obtenidas las piezas del tamaño deseado, fundiremos el **200gr. de chocolate blanco** en el microondas a potencia media-baja para evitar que se queme (si lo desea hacerlo al baño maría, atemperándolo para obtener mejores resultados, yo no lo hice por falta de tiempo) y cubrir con éste y la ayuda de una brocha o espátula los recortes que irán adheridos a la tarta para fijar el chocolate al pastel y que no retiraremos hasta que este haya solidificado por completo.

Montaje de la tarta:

- Colocar un disco sobre un plato de presentación y calar ligeramente con el almíbar ligero de coñac.
- Seguidamente, colocar una capa de mousse de nutella y proseguir el montaje del mismo modo. Plancha de bizcocho, calado, mousse, plancha, calado y finalizar napando la superficie y laterales del bizcocho con la mousse sobrante.
- Reservaremos en el frigorífico, preferentemente de un día para otro para que el mousse adquiera consistencia y cubierta con films transparente para que no se reseque.

- Al día siguiente, sacar el frigorífico y forrar con una caja fina y crujiente de chocolate blanco, utilizando o bien papel de acetato o plástico de burbujas para embalar objetos frágiles, teniendo en cuenta la altura y diámetro de la tarta y presionando suavemente sobre ésta para que se adhiera perfectamente a toda la superficie. Primero forraremos los laterales, dejándolo solidificar por completo antes de retirar el papel o plástico (para acelerar el proceso introducir en el frigorífico). Retirar cuidadosamente el papel o plástico, eliminando los posible sobrantes que puedan aparecer, si fuera preciso y finalmente, proceder de igual modo con la parte superior, donde posteriormente se colocarán los macarons, pegados con el chocolate restante.



Tarta Tres Chocolates en Molde de Silicona

<http://lacocinadesebeair.blogspot.com/2011/01/tarta-tres-chocolates-en-molde-de.html>



Ingredientes:

150 gr de chocolate blanco (yo solo puse 75 gr porque no nos va mucho este chocolate)
150 gr de chocolate con leche
150 gr de chocolate fondant
750 gr de nata para cocinar
750 gr de leche entera
100 gr de azúcar
3 sobres de cuajada

Preparación:

Preparación en thermomix:

Ponemos en el vaso los 150 gr de chocolate blanco y lo rallamos programando unos segundos en velocidad 5-10. Añadimos 250 gr de nata, 250 gr de leche, un sobre de cuajada y programamos 7 minutos, 90°, velocidad 5. Volcamos la mezcla en el molde de silicona (en mi caso como es muy estrecho no le puse toda la mezcla para que no quedara mucha parte blanca), dejamos a temperatura ambiente un ratito y lo introducimos a la nevera una media hora.

Sin lavar el vaso rallamos el chocolate con leche unos segundos en velocidad 5-10. Añadimos 250 gr de leche, 250 gr de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada y programamos 7 minutos, 90°, velocidad 5. Sacamos el molde de la nevera rallamos la mezcla blanca un poco con un tenedor para que se peguen las dos capas de chocolate y volcamos la mezcla de chocolate con leche, con cuidado de que no se mezclen los dos colores, vamos poniendo el

chocolate con leche que caiga sobre una cuchara puesta del revés poco a poco. Dejamos templar a temperatura ambiente e introducimos media hora en la nevera. Sin lavar el vaso rallamos el chocolate fondant unos segundos en velocidad 5-10. Añadimos 250 gr de leche, 250 gr de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada y programamos 7 minutos, 90°, velocidad 5. Sacamos el molde de la nevera rallamos la mezcla de chocolate con leche un poco con un tenedor para que se peguen las dos capas de chocolate y volcamos la mezcla de chocolate fondant, con cuidado de que no se mezclen los dos colores, vamos poniendo el chocolate fondant que caiga sobre una cuchara puesta del revés poco a poco. Dejamos templar a temperatura ambiente e introducimos a la nevera al menos cuatro horas antes de desmoldarlo aunque siempre queda mejor si la dejamos hasta el día siguiente.

Preparación tradicional:

La única diferencia con la preparación en la thermomix es que hay que poner el chocolate a fuego lento con el resto de ingredientes hasta que el chocolate esté derretido y que hay que separar de lo que va al fuego un vasito de leche en el que echaremos el sobre de cuajada y batiremos con varillas hasta que no quede ningún grumo en la mezcla, cuando la mezcla de chocolate que estemos haciendo en esos momentos ya esté todo mezclado y con todo el chocolate integrado, separaremos el cazo del fuego, añadiremos la mezcla de leche y cuajada y lo volveremos a poner de nuevo al fuego un rato removiendo de cuando en cuando para que no se nos pegue.

<http://www.lalunaendulce.com/2011/01/tarta-twix.html>

Ingredientes:

La masa:

- 115g de mantequilla
- 175g de harina
- 50g de azúcar moreno fino

Relleno:

- 175g de mantequilla
- 100g de azúcar moreno
- 3 cucharadas de jarabe dorado (Golden syrup)
- 400g de leche condensada (1 lata)

Cobertura:

- 200g de chocolate negro



Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar el molde con mantequilla o con un espray de aceite para engrasar moldes para bizcocho.
2. Poner en el robot de cocina los ingredientes para la masa. Amasar hasta que empiecen a ligar. Queda como una masa de galletas más que como masa de bizcocho.
3. Poner la masa en el molde de unos 23cm de diámetro, y repartir en el fondo del molde con una espátula o con las manos.
4. Hornear el bizcocho entre 20 y 25 minutos o hasta que esté dorado.
5. Mientras tanto preparar el caramelo. Poner en un cazo la mantequilla, el azúcar, el jarabe dorado, y la leche condensada. Calentarlo a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llevarlo a ebullición, bajar el fuego y hervirlo entre 6 y 8 minutos, removiendo, hasta obtener una mezcla espesa.
6. Cuando el caramelo esté listo extender el caramelo sobre el bizcocho y dejarlo enfriar en el frigorífico durante unas 2 horas, hasta que esté consistente.
7. Cuando hayan pasado estas dos horas haremos la cobertura. Fundir el chocolate, al baño maría o en el microondas a baja potencia, y verterlo sobre el caramelo.
8. Refrigerar el bizcocho unas 2 horas o hasta que se haya solidificado. Para servirlo aconsejo sacarlo de la nevera una o dos horas antes.

Por cierto, es mejor comérselo con las manos... la cuchara rompería el chocolate y la galleta.

Tarta Zapatilla Deportiva para Isaac

<http://lacociadecristina.blogspot.com/2011/02/tarta-zapatilla-deportiva-para-isaac.html>

Ingredientes para el bizcocho de limón:

- . 200 g de harina
- . 1 cucharada de levadura en polvo(yo le eché un sobre)
- . 170 de mantequilla reblandecida sin sal
- . 180 g de azúcar
- . 3 huevos batidos
- . 1 yema de huevo
- . ralladura fina de 1 limón
- . 2 cucharadas de jugo de limón

Preparación:

- . Calentar el horno a 180 °C mientras hacemos la masa
- . tamizar la levadura y la harina y poner en un cuenco amplio
- . agregar la mantequilla a trocitos, el azúcar, los huevos y la yema y batir todo muy bien que no queden grumos
- . añadir seguida mente la ralladura y el jugo
- . verter la mezcla en una fuente y hornear unos 35 o 40 minutos

Ingredientes crema de limón:

- . zumo de dos limones
- . ralladura de 1 limón
- . 250g de azúcar
- . 100g de mantequilla reblandecida sin sal
- . 2 huevos

Preparación:

- . colocar en un bol la mantequilla el zumo de los limones, la ralladura de limón y el azúcar
- . poner al baño maría , removiendo todos los ingredientes con la varilla de mano, hasta que el azúcar quede totalmente disuelto
- . añadir los huevos ligeramente batidos en forma de hilo sin dejar de remover.
- . seguir batiendo hasta que espese (tened en cuenta que frío espesa más)
- . una vez frío rellenar nuestra tarta

MERENGUE ITALIANO O SUSPIRO DOMINICANO RECETA AQUÍ

Montaje de la tarta:

Bueno esta es la parte divertida , fui improvisando jajaja



Tartaleta de Manzana

<http://jetsaylacocina.blogspot.com/2011/01/tartaleta-de-manzana.html>



Ingredientes:

- * 2 manzanas pequeñas
- * Azúcar (a gusto)
- * Sobre de flan
- * Masa para empanadillas (yo utilicé 4)
- * Canela
- * Leche (unos 350ml)
- * Uvas pasas
- * Canela

Preparación:

Coger un vaso normal (tipo Nocilla) y darle la vuelta. Poner la masa para empanadilla y darle forma para que queda tipo tartaleta, introducir en el microondas unos 3 minutos (¡ojo! es recomendable ponerle al vaso un poco de papel de horno, o el mismo papel que viene con las obleas para luego sacarlo del vaso sin que se nos rompa). Quitar del vaso la tartaleta y dejar enfriar.

Calentar un poco de leche (menos de la que pone en el sobre de flan, pues queremos que solidifique y quede tipo crema pastelera) con azúcar o sacarina y un toque de vainilla en polvo hasta que hierva, añadir el sobre de flan y remover constantemente hasta que empiece a estar más sólido, apartar del fuego y dejar reposar. Una vez esté a temperatura ambiente echar en las tartaletas (no echar antes pues la masa es muy fina y del calor se rompe), introducir en la nevera.

Poner las uvas pasas a hidratar en un vaso con agua y edulcorante, o licor dulce.

En una sartén ponemos dos cucharadas de agua y una de azúcar a fuego lento, mientras se calienta, lavar, lavar, pelar y cortar muy finamente y a trozos pequeños las manzanas. Echar en la sartén e ir removiendo hasta que se doren. Una vez doradas sacar de la sartén, dejar enfriar y servir sobre las tartaletas con un poco más del flan. Decorar con las pasas y la canela.

Tartaletas de Manzana

<http://hoycomiditarica.blogspot.com/2011/02/tartaletas-de-manzana.html>



Ingredientes:

- 1 masa fresca de hojaldre
- 1 bote de compota de manzana.
- 2 manzanas golden
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- agua
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de azúcar glass.

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°

Extendemos la masa de hojaldre sobre una bandeja con papel vegetal y la cortamos en 6 cuadrados.

Doblamos los bordes formando tartaletas y pinchamos el fondo con un tenedor.

Las metemos en el horno 5 minutos hasta que suban un poco y cojan forma.

Las sacamos del horno y cubrimos el fondo de compota de manzana.

Cortamos la manzana en cuartos, quitamos el hueso y cortamos gajos en forma de media luna. Los colocamos encima de la compota.

Espolvoreamos azúcar de vainilla por encima y metemos al horno hasta que doren.

De vez en cuando con un vaporizador las mojamos con agua un poquito.

Cuando estén doraditas (aproximadamente 30 minutos) las sacamos .

A la hora de servir las espolvoreamos con canela y azúcar glass.

Comentarios: Se pueden servir frías o templadas. A mí me encantan templadas, también se pueden servir con una bola de helado de vainilla y decorarlas con menta fresca.

Tartas de Manzanas Pequeñas

<http://cocinandoconkisa.blogspot.com/2011/01/tartas-de-manzanas-pequenas-horno.html>



Ingredientes para 6:

1 lamina de hojaldre de 500grs
2 O 3 manzanas amarillas

Para la crema pastelera:

1 sobre de pudding del lidl
400ml de leche
100grs de azúcar

Para el brillo de las tartas:

1 sobre de 12grs de brillo para tartas de frutas (lo compre en el aldi)
250ml de agua
2 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

Primero haremos la crema pastelera, en un cazo añadimos solo 300ml de leche y lo pondremos al fuego y lo llevaremos a ebullición, con los 100ml restantes añadimos el sobre de pudding y el azúcar y removemos bien para que se disuelva, cuando la leche este en ebullición lo retiramos del fuego y añadimos la mezcla de la leche con el pudding y el azúcar y lo volvemos a poner en el fuego, estaremos removiendo hasta que veamos que empieza a espesar entonces lo retiramos del fuego y dejamos templar.

Cogemos el hojaldre y haremos unos rectángulos a mi me han salido 6 y con el resto de masa que sobra haremos unas tiras que las pondremos por todo el reborde de cada rectángulo, con la crema pastelera ya templada vamos rellenando cada rectángulo, lo mismo nos sobrara algo de crema pastelera.

En este momento precalentamos el horno a 190° o 200°.

Cogemos las manzanas y las pelamos y le quitamos el corazón y cortaremos en lonchas finas, vamos rellenando cada rectángulo con las manzanas.

Con el horno ya caliente las hornearemos durante 25 minutos o hasta que estén doradas.

Las dejamos que se vayan enfriando mientras preparamos el brillo para añadirse.

En un cazo añadimos el sobre de brillo para frutas, 2 cucharadas soperas de azúcar y 250ml de agua lo llevamos a ebullición sin parar de remover, cuando llegue a ebullición lo retiramos del fuego y dejamos templar 1 minuto, vamos añadiendo por encima a cucharadas en cada tarta, nos sobrara algo y dejamos enfriar unos 20 minutos antes de comerlos.

Tiramisú de Frutos Rojos

<http://allijulivert.blogspot.com/2011/02/tiramisu-de-fruits-vermells.html>



Ingredientes:

300 gr. de frutos rojos
250 gr. de Mascarpone
200 ml. de nata para montar
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla en polvo
12 bizcochos
200 ml. de zumo de naranja
100 gr. de azúcar

Preparación:

Hacer un almíbar cociendo el zumo de naranja y los 100gr. de azúcar durante 5 minutos.

Montar la nata con el azúcar. Añadir el Mascarpone y la vainilla. Mezclar con suavidad hasta que quede todo integrado.

Al fondo de una copa poner los bizcochos desmenuzados y rociarlos con el almíbar de naranja. Cubrir con la crema de Mascarpone. Colocar encima los frutos rojos. Repetir la operación hasta llenar la copa acabando con frutos rojos.

Poner en la nevera hasta el momento de servir

Tocinillo de Cielo de mi Abuela Menene

<http://www.lalunaendulce.com/2011/02/tocinillo-de-cielo-de-mi-abuela-menene.html>



Ingredientes:

- 4 cucharadas soperas de azúcar y 3 cucharadas soperas de agua (para caramelizar el molde)
- 500g de azúcar
- 250ml de agua
- 12 yemas de huevo
- 2 huevos completos (En total son CATORCE HUEVOS)

Preparación:

1. Empezamos caramelizando el molde. Le ponemos las cuatro cucharadas de azúcar y las tres de agua, y lo caramelizamos, no demasiado oscuro porque entonces amarga. Cuando ya esté, reservar.
2. Ponemos al fuego el medio kilo de azúcar y el cuarto de litro de agua a un fuego no demasiado fuerte, y lo dejamos cocer TRES minutos. Cuando hayan pasado los 3 minutos lo apartamos del fuego y lo dejamos enfriar completamente. Reservar.
3. Cuando ya el almíbar esté completamente frío (a temperatura ambiente) empezaremos con el siguiente paso. En un recipiente batimos los 2 huevos completos y las 12 yemas.
4. Cuando estén bien mezclados añadiremos el almíbar frío del punto 2, y lo batiremos un poco más hasta que esté todo completamente incorporado.
5. Esta mezcla se vierte en el molde caramelizado del punto 1, **colándola**.
6. Tapamos el tocinillo con papel de aluminio y luego lo más hermético posible (en mi caso con la tapa de aluminio y los cierres)
7. Llenamos la el vaso de la Thermomix con agua hasta la segunda señal (2 litros) y lo programamos 10min, Temp.Varoma, Vel.1.

8. Pasado este tiempo (cuando vemos que ya sale vapor por el cesto de la varoma) colocamos la varoma sobre el vaso, y sobre éste el tocinillo y programamos 45min, Temp. Varoma, Vel.1.

9. Pasado este tiempo el tocinillo ya estará listo, así que lo dejaremos enfriar en el mismo molde y dentro de la nevera. Para desmoldarlo tiene que estar BIEN FRÍO. Así que sólo quedará darle la volcarlo con cuidado sobre un plato bonito!!!

SIN THERMOMIX: Este es el método que utilizaban mi abuela y mi madre cuando no tenían thermomix. En una cazuela, de diámetro superior al del molde, pones tres dedos de agua, y un aro que haga de soporte del tocinillo. Mi madre usaba una lata de piña vacía a la que le había quitado las dos tapas (también se podría utilizar un aro de emplatar).

Cuando el agua esté hirviendo se introduce el tocinillo y se tapa la cazuela también con papel de plata y encima se le pone la tapadera. Se deja al fuego 35 minutos (Este tiempo es el que tenía mi madre, que usaba gas butano. Mi abuela lo tenía 12 minutos pero usaba gas ciudad. ***SIN DUDA LO MEJOR ES LA PRÁCTICA!!***). ES IMPORTANTISIMO QUE EL AGUA DE LA CAZUELA NO TOQUE EN NINGÚN MOMENTO EL TOCINILLO, PORQUE LO ESTROPEA Y TE QUEDA COMO UN HÍBRIDO ENTRE TORTILLA Y FLAN).

Toffe Angel Food Cake

<http://enlacocinadebea.blogspot.com/2011/01/toffe-angel-food-cake.html>

Ingredientes:

- 9 claras de huevo pasteurizadas
- 100 gr de harina de repostería (o de todo uso)
- 200 gr de azúcar
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 1 cucharadita de extracto de toffe (esto va en gustos, si se quiere con más sabor poner más cantidad)
- Azúcar glass y sirope de fresa para adornar



Preparación:

Lo primero que hacemos es batir las claras a punto de nieve junto con el cremor tártaro, la sal y el extracto de toffe.

Una vez que tengamos las claras perfectamente montadas iremos añadiendo, poco a poco, la harina y el azúcar que habremos tamizado juntas previamente (mejor si están tamizadas 2 o 3 veces) y, con ayuda de una espátula de silicona iremos mezclando con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.

Una vez mezclado todo, vertemos en el molde, SIN ENGRASAR y metemos en el horno, precalentado a 170° C, unos 40-45 minutos.

Sacamos el molde del horno y lo ponemos boca abajo, sobre sus patitas, durante una hora.

Desmoldamos pasando el filo de un cuchillo por los bordes del molde y, una vez fuera, hacemos lo mismo con la base.

El aspecto del bizcocho no es de los mejores, debido al desmoldado, pero os aseguro que es un bizcocho riquísimo y súper esponjoso. Las apariencias engañan, jajaja. Probadlo y seguro que repetiréis.

Yo lo he decorado espolvoreando azúcar glass y con sirope de fresa.

Mirad el corte para que veáis lo esponjoso que es. Lo llevé a casa de mi madre y, tanto a ella como a mi hermano, les encantó.

Torta de Chocolate Blanco, Almendra y Fresas

<http://www.elmundodepalapalitta.com/2011/02/nuestra-torta-de-chocolate-blanco.html>

Ingredientes para 8-10 raciones:

140 gr de chocolate blanco
110 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
140 g de azúcar
4 huevos grandes (separando las yemas y claras)
85 gr de harina
35 gr de almendras molidas
250 gr de fresas
1 cucharadita de esencia de vainilla
azúcar glass para decorar



Preparación:

1. Precalentar el horno a 160°C y engrasar un molde de 23 cm y poner en la base papel de horno.
2. Derretir el chocolate blanco en el microondas a baja temperatura o al baño maría. Dejar enfriar 10 minutos.
3. Batir la mantequilla y la mitad del azúcar hasta que la mezcla blanquee y esté cremosa, añadir las yemas de huevo una a una sin dejar de batir.
4. Incorporar la vainilla y el chocolate, la harina tamizada y la almendra. Remover bien hasta que esté todo bien mezclado.
5. Batir las claras hasta que estén espumosas y agregar entonces el azúcar. Batir completamente hasta que queden a punto de nieve.
6. Agregar las claras a la mezcla del chocolate con movimientos envolventes teniendo cuidado de que no nos baje el merengue.
7. Verter la masa en el molde y hornear durante 35 o 40 minutos hasta que se suba y se dore.
8. Una vez fuera del horno, dejar enfriar la torta en el molde durante 10 minutos. Retirar el aro y servir en una fuente espolvoreada de azúcar y decorada con unas fresas.

Observaciones:

- Es una torta sencilla de hacer y se hace en relativamente poco tiempo ya que no está mucho rato en el horno.
- Es ideal para el desayuno o para la merienda acompañada de un té y servido con un poco de crema inglesa.

Torta Pompadur

<http://kako-enguete.blogspot.com/2011/01/torta-pompadour.html>

Ingredientes:

Bizcochos de soletilla o galletas de champagne
1 tarro de piña en almíbar chico
1 barra de chocolate con almendras
500 ml de crema para batir con 35% materia grasa
2 cucharadas de azúcar glass

Los ingredientes son indicativos, las cantidades dependerán del tamaño de la torta. A modo de guía, yo lo preparé en un molde para pan donde entró 1 paquete de bizcochos de soletilla marca El Hacendado.

Preparación:

Picar la piña y reservar el jugo. Cortar el chocolate en trozos grandes.
Batir la crema tipo chantilly y añadir el azúcar glass.

Disponer una capa de bizcochos en la base que tengamos para la torta, puede ser una bandeja, cubrir toda la superficie colocando los bizcochos verticalmente. Regar una parte del jugo de piña sobre los bizcochos, la idea es que luego quede húmeda.

Colocar una capa gruesa de crema batida, encima disponer los trozos de piña.

Disponer la segunda capa de bizcochos, esta vez colocando las galletas en sentido contrario a la primera capa, es decir de manera horizontal.

Regar nuevamente con otro poco de jugo de piña, luego la crema y esta vez se colocan los trozos de chocolate.

Tapar con los bizcochos de manera vertical nuevamente y regar con el resto de jugo de piña.

Tapar con lo que nos quede de crema y decorar a gusto.

Refrigerarla durante un día.



Torta pompadour

Tortelli de Chocolate y Avellana Flameados con Pera Caramelizada

<http://mysweetcarrotcake.blogspot.com/2011/01/concurso-de-postres-la-cocina-de-sara-i.html>

Os traigo una manera diferente de comer pasta con estos deliciosos tortellis de chocolate y avellanas. Cuando los vi en el supermercado me parecieron muy curiosos y ahora tras haberlos probado me han sorprendido más aun si cabe.

Tienen la textura de la pasta tradicional, pero con un intenso sabor a chocolate y con un relleno cremoso y a la vez crujiente por los trocitos de avellana que recuerda al sabor de la Nutella.



Son de la marca Giovanni Ranna y por lo que pone en el paquete se trata de una edición limitada, así que os animo a que los probéis antes de que los retiren del mercado.

Son muy sencillos de preparar, se pone mantequilla en una sartén con una cucharada de azúcar y cuando está derretida se añade el zumo de una naranja y un poquito de agua. Se añade la pasta y se deja cocinar unos 5 minutos. Para flamearla le añadí un poquito de ron y con cuidado de no quemar la casa acerqué un mechero a la sartén jajaja. La verdad que me dio algo de miedo.

En otra sartén aparte, puse mantequilla y cuando estaba derretida añadí una pera cortada en gajos. Incorporé una cucharada de azúcar y una cucharadita de canela y dejé que se fuese haciendo bien.

Al final, tras haber sacado los tortelli con una espumadera, añadí la salsa de ron a la pera y dejé cocinando unos minutitos.

Luego ya solo monté el plato, añadí una bola de helado de vainilla al caramelo, el cual espolvoreé con un poquito de ralladura de naranja y por último decoré con un poquito de caramelo.

Torticas de Chocolate con Crema de Mascarpone y Melocotones

<http://desdelacocinadeniuconamor.blogspot.com/2011/02/torticas-de-chocolate-con-crema-de.html>



Ingredientes para 2:

Para las torticas:

- 1 taza de leche, yo he usado desnatada
- 4 cucharadas grandes de harina
- 3 cucharadas grandes de azúcar
- 1 huevo
- 2 cucharadas grandes de cacao en polvo
- 1 cucharadita de aceite de girasol
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio, para que queden esponjositas :)

Para el relleno:

- 1/2 lata de melocotones en almíbar (100 grs escurridos aprox)
- 100 grs de queso mascarpone
- 2 cucharadas de Baileys
- 1 cucharada de azúcar
- La mitad del almíbar de los melocotones.

Preparación:

Para freír las torticas necesitaremos una cucharada de aceite más que iremos dosificando en unas cuantas gotas cada vez que vayamos a freír una nueva tortica.

Para presentar el plato tal y como lo he hecho yo, necesitaremos un aro de cocina para cortar las torticas y un cortador de galletas en forma de corazón para seguir con el tema del día de los enamorados :)

Para las torticas, colocamos todos los ingredientes en el vaso de la licuadora o del minipimer, y lo batimos muy bien. Una vez lista la mezcla, colocamos una sartén antiadherente, con unas goticas de aceite, dejamos calentar y colocamos una cucharón pequeño de la mezcla dejamos cocer por el primer lado, hasta que este dura, y podemos voltearla, y cocemos un par de minutos por el otro lado.

Como vamos a presentar las torticas en capas, es importante que queden del mismo tamaño, por tanto podemos usar el aro en la sartén para darles forma a las torticas antes durante la cocción, o bien podemos hacerlas y luego cortarlas con el aro.

Para cada porción del postre, necesitaremos unas 3 o 4 torticas por porción, y luego haremos un par más para cortar los corazones de torticas para decorar. Una vez listas todas las torticas, pasamos al emplatado, colaremos medio trozo de melocotón de adorno en el plato y los corazones alrededor, y él en el centro, colocamos una tortica que le colocaremos por encima una cucharadita de relleno que se extiende sobre la tortica y luego otra tortica y repetimos la operación hasta llegar a la última que le haremos un corazón con el corta galletas para que deje ver el relleno que tienen dentro.

Tortilla Fea de Chocolate con Vinagreta de Fruta de la Pasión

<http://sushidejamon.blogspot.com/2011/02/tortilla-fea-de-chocolate-con-vinagreta.html>



Ingredientes:

Para 4 Tortillas

100 gr de Chocolate de Postres
4 huevos
50 gr de azúcar glass
8 g de cacao en polvo

Para la Vinagreta

2 maracuyás o frutas de la pasión
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharada de aceite de oliva

Preparación:

Hacemos primero la vinagreta, mezclando la pulpa de la fruta de la pasión, el azúcar y el aceite. Reservamos en la nevera

En un bol deshacemos el chocolate en el micro, con cuidado para que no se queme. Lo suyo es hacerlo de 30 en 30 segundos a media potencia. Cuando este deshecho lo mezclamos con los 4 huevos bien batidos, el azúcar glass y el cacao. Y cuajamos las cuatro tortillas.

Lo emplatamos todo junto, y a saborear este manjar.

Trenza de Manzanas “Azufaifo” y Chocolate Blanco

<http://chupatelosdedosconsonia.blogspot.com/2011/02/trenza-de-manzanas-azufaifo-y-chocolate.html>



Ingredientes:

1 lámina de hojaldre
manzanas azufaifo, puse unas 12-15
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla
chocolate blanco (opcional)

Preparación:

Extendemos el hojaldre y hacemos unos cortes en los laterales.

Pelamos y troceamos las manzanas y las ponemos en una sartén con la mantequilla y el azúcar. Las dejamos que se vayan haciendo y que vayan soltando su jugo.

Ponemos las manzanas ya caramelizadas (sin jugo) en la parte central del hojaldre y el chocolate si se desea (yo en alguna que he hecho no lo he puesto y queda muy rico también), y vamos cerrando la trenza con las tiras de los laterales alternándolos y poniéndolos unos encima de otros, como enlazados.

Pintamos con el jugo que han soltado las manzanas.

Precalentamos el horno a 200°C y horneamos unos 20 minutos (hasta que empiece a dorarse).

Tres en Raya ¿Comemos o Jugamos?

<http://losinventosdecarmela.blogspot.com/2011/02/tres-en-ray-a-comemos-o-jugamos.html>



Ingredientes (2 tableros y 12 fichas):

- 150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente, mejor si la dejamos fuera de la nevera de un día para otro.
- 75 gr. de azúcar glass
- 1 y 1/2 cucharaditas de aroma (el que queráis)
- 1/2 cucharadita de sal
- 250 gr. de harina

Preparación:

1) Batir con las varillas eléctricas la mantequilla hasta obtener una crema fina. Ir agregando sin dejar de batir el azúcar glass tamizado de cucharada en cucharada.

2) Agregar por último el aroma si se quiere poner y la harina con la sal. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea, envolver en papel film y dejar en el frigo al menos 1 hora.

Precalentar el horno a **170°**.

3) Sacar del frigorífico, poner la masa entre dos papeles de horno, extender con ayuda de unas tablillas de enrase o un rodillo con nivel, cortar el tablero y hacer bolitas para las fichas, aplastar ligeramente las bolitas y ponerle alguna marca para distinguirlas. Disponer la masa ya cortada en una bandeja de horno forrada.

4) Hornear **12 minutos a 170°**. Mejor dejar algo blanditas que si se tuestan mucho quedan duras y se rompen.

Notas:

- De esta receta me quedo con lo buenísima que está la masa, es sin huevo, por lo que es estupenda para regalar y transportar.
- La decoración tengo que mejorarla pero metiéndote prisa por acabar y con el dichoso lápiz de chocolate que se me quedaba pegado en todo cachis la mar, en fin, espero que al menos os guste la idea.

Tronco de Tiramisú

<http://desdemicocinacon-amor.blogspot.com/2011/02/tronco-de-tiramisu.html>

Ingredientes:

Bizcocho:

4 huevos
120 gramos de azúcar
1 cucharada de café soluble
1 cucharada de vainilla líquida
100 gramos de harina

Almíbar:

120 gramos de agua
20 gramos de brandy
50 gramos de azúcar

Relleno:

400 gramos de nata muy fría
100 gramos de queso de untar
80 gramos de azúcar

Cobertura:

cacao amargo
un poco del relleno

Preparación:

Primero hacemos el bizcocho. Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar. Programar 5 minutos, 37°, velocidad 3 y luego otros 3 minutos a la misma velocidad sin temperatura.

Añadir la harina y mezclar 6 segundos en velocidad 3. Acabar de envolver con la espátula y poner en la bandeja forrada con papel. Hornear a 200° unos 10 minutos. No hacerlo demasiado para que no se rompa.

Enrollar aun caliente sobre sí mismo y dejar enfriar.

Para el almíbar poner en el vaso los ingredientes y programar 10 minutos, 100°, velocidad 2 sin poner el cubilete. Dejar enfriar en un bol.

Lavar y secar el vaso y poner los ingredientes del relleno. Montar en velocidad 2-3-4 progresivamente. Reservar un poco en la manga pastelera. Con el resto rellenar el bizcocho y enrollar.

Espolvorear con cacao y decorar con la nata reservada.

Dejar en la nevera hasta que esté bien frío, mucho mejor si lo hacemos de un día para otro.



Desde mi cocina con amor

Tú y Yo de Frutas

<http://cupcakes-suspiro-castellon.blogspot.com/2011/01/tu-y-yo-de-frutas.html>



Ingredientes:

2 huevos -- fuera de la nevera por lo menos media hora
el peso de los huevos pesados sin cáscara, de azúcar
la mitad del peso de los huevos de harina
levadura química tipo royal --- yo puse 4gr.
pizca de sal marina
2 cucharaditas tipo té de jarabe de avellana u otro sabor a vuestra elección
Fruta fresca o confitada o seca -- a vuestra elección -- Yo puse unos arándanos frescos que tenía.

Preparación:

Precalentar el horno a 200°
Engrasar y enharinar dos cuencos individuales que puedan ir al horno -- pyrex, porcelana, barro, cerámica, metal, etc..
Batir los huevos con la sal y el azúcar a velocidad media/fuerte durante 5 minutos aprox. -- es el tiempo que me llevó a mi hasta que estuvieron espumosos y doblaron el

volumen --

Bajar la velocidad al mínimo y añadir el sabor. Un par de vueltas para integrar y parar la batidora.

Tamizar la harina con la levadura encima de la mezcla de huevos y azúcar e integrar a mano con la espátula SIN BATIR. Sólo integrado.

Verter la masa en los dos cuencos sin remover, sólo ir dejándola caer.

Espolvorear azúcar blanquilla en forma de lluvia por encima y poner la fruta escogida. Esta bajará al fondo. No importa.

Dar unos golpes suaves al bol para sacar las burbujas de aire.

Poner en el horno, cerrar la puerta y bajar la temperatura a 170°.

NO ABRIR LA PUERTA DEL HORNO hasta pasados 15-20 min. que comprobaremos con la prueba de la brocheta si ya está cocido.

Sacar del horno. Dejar enfriar en el mismo molde.

Para comer, bien en el mismo molde con un poco de nata fresca por encima o desmoldar ayudándoos de un cuchillo para servirlo en el plato... también con un poco de nata fresca -- yo sin azúcar, así con su puntín ácido.

Vasitos de Crema de Mascarpone y Granada

<http://lesreceptesdesthilari.blogspot.com/2011/01/gotet-de-crema-de-mascarpone-i-magrana.html>



Ingredientes 8 vasitos:

- 200 gr de queso mascarpone
- 100 ml. de nata para montar
- 2 claras de huevo
- Azúcar
- 2 granadas
- Vino moscatel.

Preparación:

- 1.- Batir el mascarpone con un par de cucharadas de azúcar. Montar la nata con una cucharada de azúcar. Montar las claras a punto de nieve con otra una cucharada de azúcar. En un bol, mezclar el mascarpone, la nata montada y las claras a punto de nieve. Reservar.
- 2.- Desgranar y limpiar de restos de pieles, las granadas. Separar cuatro o cinco cucharadas y depositarla en un colador chino. Con la ayuda de la maza, vaya exprimiendo los granos para recuperar su jugo. Disponer en un cazo al fuego, con una cucharada de azúcar, el jugo de granada y dejar reducir hasta que su densidad se parezca a la de un jarabe. Reservar.
- 3.- Disponer el resto de los granos en un bol. Añadir una cucharada de azúcar y un buen moscatel. Dejar marinar un par de horas.

Montaje

Disponer en el fondo de los vasitos, una primera capa con los granos de granada y rociar ligeramente con el líquido de maceración. Disponer la crema de mascarpone en una manga pastelera y hacer una primera capa de mascarpone encima de la capa de granada. Disponer una segunda capa de granos de granada, esta vez sin líquido, y una nueva capa de crema de mascarpone por encima. Decorar con algún grano, un chorrito de jarabe de granada.

Vasitos de Deliciosas

<http://lacocinadesebear.blogspot.com/2011/01/vasitos-de-deliciosas-thermomix.html>



Ingredientes para 7 vasitos:

400 gr de nata para cocinar 18% materia grasa
200 gr de leche entera
4 deliciosas
1 sobre de cuajada
4 cucharadas soperas colmadas de azúcar

Opcional: Plancha de bizcocho casero o comprado, magdalenas, sobados, etc para la base de los vasitos. Yo usé una plancha de bizcocho comprado en el Día de chocolate (viene cortado en tres para montar tartas), así que no lo calé, al día siguiente el bizcocho estaba completamente empapado, perfecto.

Preparación:

Ponemos una base de bizcocho de chocolate en cada vasito.
Ponemos todos los ingredientes en el vaso y mezclamos programando 20 segundos, velocidad 5. A continuación programamos 7 minutos, 90° velocidad 1.
Vertemos la mezcla en los vasitos encima del bizcocho y lo dejamos un rato que cuaje a temperatura ambiente. Colocamos la decoración, en mi caso bolitas de chocolate de tres colores y fideos de chocolate y los reservamos en la nevera hasta el día siguiente.

Vegan Cinnamon Rolls

<http://pinkxixicooking.blogspot.com/2011/02/cinnamon-rolls-vegan.html>



Ingredientes:

1 paquete de levadura levital o 25 grms
de levadura fresca de panadería
100 ml de agua
120 ml de leche de soja sabor vainilla
80 grms de azúcar
80 grms de margarina
1 cucharadita de sal

500 grms de harina
50 grms harina de tapioca
Para el relleno:
60 grms margarina fundida
150 grms azúcar moreno (yo usé panela)
2 cucharadas rasas de canela
1 cucharada de almendritas a dados

Preparación:

En un cazo poner a calentar: margarina, azúcar y la leche de soja, no dejar que llegue a hervir. Calentar el agua hasta que quede tibia y añadirle la levadura hasta que se disuelva. Añadir a la mezcla del cazo.

En un bol poner la harina con la de tapioca y la sal. Echarle el contenido del cazo y amasar, igual hace falta añadir más harina, hasta que se compacte todo. Dejar reposar en un bol tapado con un paño de algodón, yo le dejo dentro del horno apagado pero un poco caliente.

Cuando haya doblado el volumen con la ayuda de un rodillo hacer un rectángulo alargado y preparar el relleno mezclando el azúcar con la canela y derretir la margarina. Con un cepillo mojar bien con la margarina y añadirle el azúcar, la canela y las almendras. formar el rulo apretando bien y con la ayuda de un hilo dental cortar en trocitos.

Poner en una fuente apta para horno untada en margarina y cocer a 180° durante unos 20-25 min, sacar del horno y hacer el "topping" que lleva encima que puede verse que me emocioné y como estaba muy caliente se me fundió jurjur, pero es coger un poco de azúcar glas y añadirle unas gotas de leche de soja y echarlo sobre los rolls cuando estén fríos o tibios.

Verrine de Mousse de Foie con Manzana y Crumble con Frambuesas

<http://www.gastroadikta.com/2011/02/verrine-de-mousse-de-foie-con-manzana-y.html>



Ingredientes para 4-6 vasitos:

Mousse de foie:

150 g de foie mi-cuit
50 ml de caldo de ave
1/2 hoja de gelatina
150 ml de crema de leche
Sal
Pimienta negra recién molida

Manzana caramelizada:

250 g de manzana cortada en dados muy pequeños
40 g de azúcar
25 g de mantequilla

1/2 vaina de vainilla

Crumble:

50 g de azúcar moreno
50 g de mantequilla fría
50 g de harina tamizada
50 g de almendra en polvo
Una pizca de sal

4-6 frambuesas frescas (yo utilice deshidratadas)

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C.

Primero de todo empezaremos elaborando el crumble: Para ello, debemos amasar todo junto, pero sólo con la punta de los dedos (como si tocáramos tierra), para así ir formando como grumos de masa muy pequeños, como si pareciera arena de playa. Lo estiramos encima de una bandeja con papel sulfurizado. Lo introducimos al horno de 8 a 10 mins hasta que la masa esté seca. Reservamos.

El segundo paso es hacer la mousse de foie: Poned la gelatina en remojo (en agua bien fría). En una olla o cazuela, hervid el caldo de ave, la nata y salpimentadlo.

Retirad del fuego y poned la hoja de gelatina bien escurrida y el foie mi-cuit, trituradlo y guardadlo aparte, nunca en la nevera ya que se formaría la gelatina antes de tiempo.

Por último, haced la manzana caramelizada: Poned en una sartén el azúcar con la mantequilla, caramelizadlo y ahora le agregáis la manzana. Salteadlo todo bien. Retirarlo del fuego y añadidle la vaina de vainilla raspada.

Para montar los vasitos: Poned una capa de manzana en el fondo de cada vaso, encima poned mousse, hasta que quede aproximadamente 1 cm para llegar al borde del vaso. Dejadlo reposar en nevera hasta que la gelatina tome consistencia.

Sacad los vasos de la nevera, ponedle el crumble encima y la frambuesa coronando.

Yogurt Griego con Chocolate y Frutos del Bosque

<http://bocadillosuculento.blogspot.com/2011/02/yogurt-griego-con-chocolate-y-frutos.html>



Os invito a disfrutar de un exquisito postre, fácil, nada complicado. Sólo necesitas chocolate negro derretido a baño María, yogurt Griego, que resultaría alto complicado elaborarlo, así que lo compré en el supermercado cercano a casa y frutos del bosque. Y hermosos vasos.

Elaborar con mucho cuidado las capas de sabores para que no se mezclen. Espero os guste.

El concurso tuvo lugar del 11 de Enero al 22 de Febrero de 2011 en el blog La Cocina de Sara.

Este recopilatorio de recetas de postres fue creado el 19 de Marzo de 2011 por La Cocina de Sara con la ayuda de todos los participantes.

Para cualquier duda, sugerencia, etc., podéis contactar conmigo en el e-mail lowolf_87@hotmail.com

Gracias a todos por vuestra participación en el concurso y por hacer que este proyecto sea posible una vez más.

Att.

La Cocina de Sara