



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

8 -- Torta al mascarpone

Torta al mascarpone con gocce di cioccolato.

Ingredienti:

- farina - gr 220
- uova - 3
- zucchero semolato - gr 190
- mascarpone - gr 250
- vaniglia - 1 bustina
- lievito - gr 10
- gocce di cioccolato - gr 100
- zucchero a velo - q.b.

Esecuzione:

Riunire in un adatto recipiente lo zucchero, la bustina di vaniglia e le uova a temperatura ambiente, e frullare il composto con planetaria, mixer o frusta elettrica fino ad ottenere un insieme omogeneo e spumoso.

Incorporare progressivamente il mascarpone in piccole quantità alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per evitare la scomposizione.

Unire a pioggia la farina setacciata, preventivamente mescolata al lievito, incorporandola progressivamente e mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per amalgamarla al composto in maniera omogenea ed evitando accuratamente la creazione di grumi. Aggiungere infine le gocce di cioccolato raffreddate in frigo per qualche ora e versare l'impasto finale in una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40'.

Lasciare raffreddare e servire a temperatura ambiente cospargendo di abbondante zucchero a velo.

Abbinamento suggerito:

Proponiamo un Vinsanto. Tipico della Toscana, è un vino dolce molto corposo prodotto con uve appassite e presenta aromi intensi di caffè, cioccolato, noci, mandorle.

Buon appetito!



Marco Serra

ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI

Federica Lazaridis

8 -- Κέικ με μασκαρπόνε

Τάρτα με τυρί μασκαρπόνε και σταγόνες σοκολάτας.

Υλικά:

- αλεύρι – 220 γρ.
- αυγά - 3
- λευκή ζάχαρη – 190 γρ.
- μασκαρπόνε – 250 γρ.
- βανίλια – 1 φακελάκι
- μπέικιν πάουντερ – 10 γρ.
- σταγόνες σοκολάτας – 100 γρ.
- ζάχαρη άχνη – ανάλογα με τις προτιμήσεις

Εκτέλεση:

Σε θερμοκρασία δωματίου ρίχνουμε τη λευκή ζάχαρη, τη βανίλια, και τα αυγά σε κατάλληλο δοχείο, και ανακατεύουμε με πολυμίξερ ή μίξερ χειρός μέχρι να γίνουν μια πυκνή και αφράτη κρέμα.

Σιγά σιγά ενσωματώνουμε το μασκαρπόνε σε μικρές ποσότητες και ανακατεύουμε αργά από τα κάτω προς τα πάνω για να μη χαλάσει.

Ρίχνουμε από ψηλά το αλεύρι, αφού περάσει από κόσκινο και ήδη ανακατεμένο με το μπέικιν πάουντερ, σιγά σιγά και σε μικρές ποσότητες, και ανακατεύουμε από τα κάτω προς τα πάνω για να ενωθούν ομοιόμορφα με την κρέμα και αποφεύγοντας τους σβώλους. Προσθέτουμε στο τέλος τις σταγόνες σοκολάτας που έχουμε αφήσει μερικές ώρες στο ψυγείο, και απλώνουμε το αμάλγαμα σε ταψί τυλιγμένο σε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° επί 40'.

Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε σε θερμοκρασία δωματίου με μπόλικη ζάχαρη άχνη.

Συνδυάζεται ιδανικά:

Προτείνουμε Vinsanto. Είναι παραδοσιακός οίνος από την Τοσκάνη, γλυκός και πολύ σωματώδης, παράγεται με ξηραμένα σταφύλια και έχει έντονη επίγευση καφέ, σοκολάτας, καρυδιού και αμυγδάλων.

Καλή όρεξη!