

## IL PAN...gliaccio DI SPAGNA



### INGREDIENTI

3 dischi di Pan di Spagna  
1 dose di crema pasticcera  
2 albumi montati a neve  
200 ml panna liquida  
3 cucchiaino zucchero a velo  
120 g smarties q.b.  
50 g marzapane  
3 gocce colorante alimentare rosso  
2 caramelle di liquirizia rotonde  
codette di cioccolato

### Preparazione

Montate a neve ferma gli albumi e mescolateli alla crema pasticcera.

Disponete 1 disco su un vassoio piatto e spalmatelo con la crema preparata. Chiudete con l'altro disco e iniziate la decorazione.

Tagliate la calotta superiore della torta e ricavatene un triangolo da usare come cappello del pagliaccio. Coprite il cappello con la panna montata con lo zucchero a velo e rimettelo nella stessa posizione in cui l'avete ritagliato. Completate il cappello decorando con gli smarties. Dividete il marzapane in tre parti: lasciatene una al naturale e coloratene una di rosa e una di rosso. Ricavate il naso a pagliaccio con quello rosso, rotolandolo nelle mani. Stendete le altre due parti di marzapane a circa 3 mm e ritagliate una bocca sorridente da quello rosa e due occhi tondi da quello al naturale.

Potete spennellare la superficie del pan di spagna libero con un poco di confettura di albicocche o lasciarlo al naturale.

A questo punto definite il viso del pagliaccio: disponete i due cerchi di marzapane al naturale come occhi e premetevi nella posizione desiderata le due caramelle di liquirizia come pupille. Sistemate il naso e sotto la bocca di marzapane rosa. Completate distribuendo le codette di

# maricdown

cioccolato come capelli a coprire il bordo fra cappello e volto (per farle aderire meglio potete utilizzare la confettura di albicocche).

## Il Tiramisu' al cioccolato

### Ingredienti:

500 gr di mascarpone  
4 uova  
4 cucchiaini di zucchero  
cacao amaro  
latte  
un pacco di savoiardi

### Preparazione

Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto chiaro. Aggiungete il mascarpone e montate ancora bene. Aggiungete gradatamente, mescolando bene, gli albumi montati a neve ben ferma. In una casseruola preparate il cioccolato caldo, con il cacao amaro e senza aggiunta di zucchero.

Bagnate velocemente i savoiardi nel cacao e create un primo strato, copritelo con la crema. Ripetete questa operazione altre due volte a finire con l'ultimo strato di crema. Conservate in frigo e spolverate di cacao amaro un'ora prima di servire.

**Un consiglio:** il dolce sarà più buono se realizzato il giorno prima, i savoiardi avranno infatti il tempo di ammorbidirsi e di impregnarsi di crema.  
E ora.. buon appetito bambini... (ma anche i genitori di solito apprezzano )

### Varianti per bimbi ma anche donne in gravidanza

**Per non usare uova crude:** per evitare problemi legati all'uso delle uova crude, potete montare i tuorli sbattuti con lo zucchero a bagnomaria, come uno zabaione, e poi procedere come sempre mischiando al mascarpone a freddo.

**Per un tocco goloso:** mischiate alcuni cucchiaini generosi di Nutella alla crema al mascarpone.... da leccarsi i baffi!

**Per una versione light e soffice:** usate metà dose di mascarpone e metà di ricotta fresca.

## I LECCA BISCOTTO!

Un'idea per una merenda speciale? Perfetta **per un giorno di festa**, golosa **dopo la scuola**, strepitosa alla **festa di compleanno dei bambini!**

**E' semplicissima:** realizzate i biscotti al cioccolato, inserendo un bastoncino da gelato prima di inserirli in forno. Una volta freddi, spalmate della crema al cioccolato e **decorate a piacere** con pezzetti di cioccolato al latte, codette colorate, frutta secca sminuzzata, pistacchi sbriciolati.

### La ricetta dei biscotti:

130 gr di zucchero  
100 gr di burro fuso  
1 bustina di vanillina  
150 gr di farina  
100 gr di goccioline di cioccolato  
1 cucchiaio di latte

### Preparazione

Mescolate tutti gli ingredienti, prima quelli solidi e poi quelli liquidi. Dal composto ottenuto, ricavate delle palline: appiattite un pochino ogni pallina su un foglio di carta forno, adagiato su una teglia. Inserite il bastoncino di legno in ogni biscotto. Cuocete per 10 minuti, in forno preriscaldato, a calore moderato e lasciate raffreddare.



## Salame al cioccolato

### Ingredienti:

300 g di biscotti  
2 uova  
2 cucchiaini di zucchero  
150 g di burro  
una bustina di cacao amaro e una dolce  
un po' di mandorle e frutta candita  
1 bicchiere di cognac o simili

### Preparazione

Sciogliete il burro a bagnomaria e aggiungete i biscotti tagliati a pezzettini, la frutta candita, le mandorle (o noci) tritate, lo zucchero il cacao amaro e il liquore. Amalgamate bene il tutto finchè i biscotti non si siano imbevuti. Aggiungete quindi le uova battute (i bianchi a neve), mettete in carta oleata, strigete a forma di salame. Coprite di zucchero a velo e cacao dolce, quindi mettete in frigo e servite tagliato a fette! Slurp!



### Se è un regalo...

Copritelo solo con zucchero a velo, quindi chiudetelo con dello spago per alimenti (quello che si usa per gli arrostiti) a rete, a simulare un salame insaccato. Poi confezionatelo in carta trasparente (tipo quella da fioraio) e chiudetelo alle estremità con un nastrino colorato.

### L'acquisto utile: Tegame per bagnomaria

Un tegame in acciaio creato appositamente per la cottura a bagnomaria, la più indicata per mousse, crème caramel o piatti più sofisticati. Non sarà più necessario mettere una pentola sopra l'altra o utilizzare piatti e piattini, rischiando pericolose scottature. Con un pratico manico ed un gancio all'estremità. Misura unica per tutti i tipi di pentole.

## Casetta di HANSEL E GRETEL!

### Ingredienti per la struttura:

1 kg di farina per dolci  
2 uova grandi  
250 g di zucchero  
500 g di miele  
250 g di burro  
20 g di cacao amaro in polvere  
vanillina  
pizzico di sale  
mezza bustina di lievito in polvere  
spezie varie (cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, anice stellato, poca essenza d'arancia o amaretto)



### Ingredienti per il collante:

600g di zucchero a velo  
3 chiare d'uovo



Come per una vera casa, anche qui si inizia con una bozza di **progetto**. Quindi disegniamo su di un cartone i muri ed il tetto e poi li ritagliamo.

Prendete una capace tegame e mescolare su di un leggero fuoco fino a quando non si saranno amalgamati e sciolti tutti gli ingredienti (burro, il miele, zucchero, le spezie ed il cacao). Fatto questo, una volta che il composto si è raffreddato, unire le uova. Una volta pronto, potrete impastare il tutto con la farina, il lievito e il pizzico di sale. Si deve ottenere una pasta omogenea e senza grumi. Come si fa per la pasta frolla, prendiamo il composto, lo si avvolge nella pellicola e lo si lascia riposare in frigo per un'ora.

Passato il tempo di riposo, stendete su di una teglia imburrata e ben livellato il composto con uno spessore di circa mezzo centimetro (aiutatevi con un piccolo matterello). Ora prendete le forme di cartone e adagiatele sull'impasto e con un coltello incidete il perimetro. Ricordatevi di ritagliare anche la porta e le finestre e non dimenticate di rimuovere le forme di cartone!!!! Mettiamo il tutto in forno a 200° per circa 12'.



A cottura ultimata, sempre con l'uso di un coltello ripassiamo i tagli e cerchiamo di staccare i pezzi e li lasciamo raffreddare. Logicamente prima di fissare il tutto con il collante, avremo decorato l'esterno delle pareti con quello che desideriamo, c'è chi spennella una superficie di cioccolato e poi disegna i singoli mattoni (la mia versione preferita) con della glassa o chi riveste le parti con uno strato leggero di caramello e ugualmente disegna i mattoni sempre poi con una glassa.



# mariclown

Qui non esiste una ricetta vera e propria, è la nostra fantasia che ci suggerisce gli ingredienti per la composizione. Io esempio faccio anche uno strato leggero di caramello che poi, una volta tagliato a misura, vado a fissare internamente per fare effetto vetro alle finestre e uso anche dei biscottini per fare le tegole del tetto per poi non parlare della chicca di inserire internamente una piccola luce collegata ad una batteria pre dare un certo effetto...



Mi raccomando: una volta fissati gli elementi e decorazioni, lasciate solidificare e asciugare il tutto per una notte. Comunque ora **passiamo al collante**, molto importante per la costruzione e fissaggio di tutto. Montate le chiare a neve ben ferma e aggiungete lo zucchero a velo e continuate a mescolare e aggiungere altro zucchero fino a quando non avremo raggiunto una consistente densità. Prendiamo una siringa e riempiamola di questo impasto. Iniziamo a fissare i bordi delle varie parti, logicamente inizieremo dalle mura per poi arrivare al tetto ed eventualmente con la restante pasta un bel camino. Anche qui lasceremo asciugare il tutto e poi una volta solidificato e saldato tutto, procederemo con eventuali piccoli ritocchi estetici.

## Una banana... da corsa!



Un modo per presentare la frutta ai bimbi, in modo molto divertente!

Prendete una banana e tagliate la parte finale: tagliate questa a parte a rondelle, realizzando le 4 ruote della banana da formula 1!

Con quanto vi avanza realizzando la parte posteriore della macchina, con l'alettone! Fissate le ruote con uno stuzzicadente che farà da asse anteriore e posteriore, e terminate con un cioccolatino o una ciliegina candita, a piacere.

Infine **create il pilota**: potete usare un altro pezzetto di frutta colorata, come albicocca, pesca, uva nera, uno spicchio di arancio...

...ed ecco realizzata una banana da formula 1! Se volete strafare, potete anche preparare **la strada spolverando del cacao in polvere** zuccherato sul piatto su cui porrete la banana da corsa; per fare le strisce bianche di delimitazione corsia potete usare zucchero a velo spolverato, realizzando una mascherina con un cartoncino in cui ritaglierete una serie di rettangolini da cui farete passare lo zucchero.



**BUON APPETITO BAMBINI,**

**E...MI RACCOMANDO PORTATECI UN ASSAGGINO!**