

Dolci senza forno



Marianna Pascarella Mary Praticò Monica Pannacci
Sara Squerri Silvia Sciattella

Testi e foto:

- Marianna Pascarella
- Mary Praticò
- Monica Pannacci
- Sara Sguerri
- Silvia Sciattella



Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco e altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta dell'autore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



Dolci senza forno

Con l'arrivo della bella stagione e l'alzarsi delle temperature, accendere il forno diventa qualcosa che vorremmo a tutti i costi evitare, anche se il desiderio di un buon dolce molto spesso ci assale, e allora il dilemma diventa insistente: cedere all'accensione del forno o rinunciare al dolce?

In verità, la risposta è a portata di mano ed è molto più semplice di quel che si possa pensare. Basta infatti preferire dolci freschi e senza forno, che si preparano in poco tempo e regalano grandissima soddisfazione. In questa tipologia di dolci la scelta è vastissima e si fa presto a trovare quello che meglio asseconda i nostri gusti, così che gusto e freschezza possano andare a braccetto.

In questo e-book, dedicato proprio ai “**dolci senza forno**”, abbiamo voluto raccogliere 10 favolose idee, una più bella e più buona dell'altra, che vi permetteranno di assaporare ogni volta qualcosa di sublime.

Il nostro consiglio è sicuramente quello di provarli tutti, per deliziarvi ogni volta con le diverse sfumature di gusto, regalando alla vostra tavola dei capolavori semplici e veloci da preparare.

Che questi dolci rallegrino il vostro palato in questa calda estate!

Con affetto

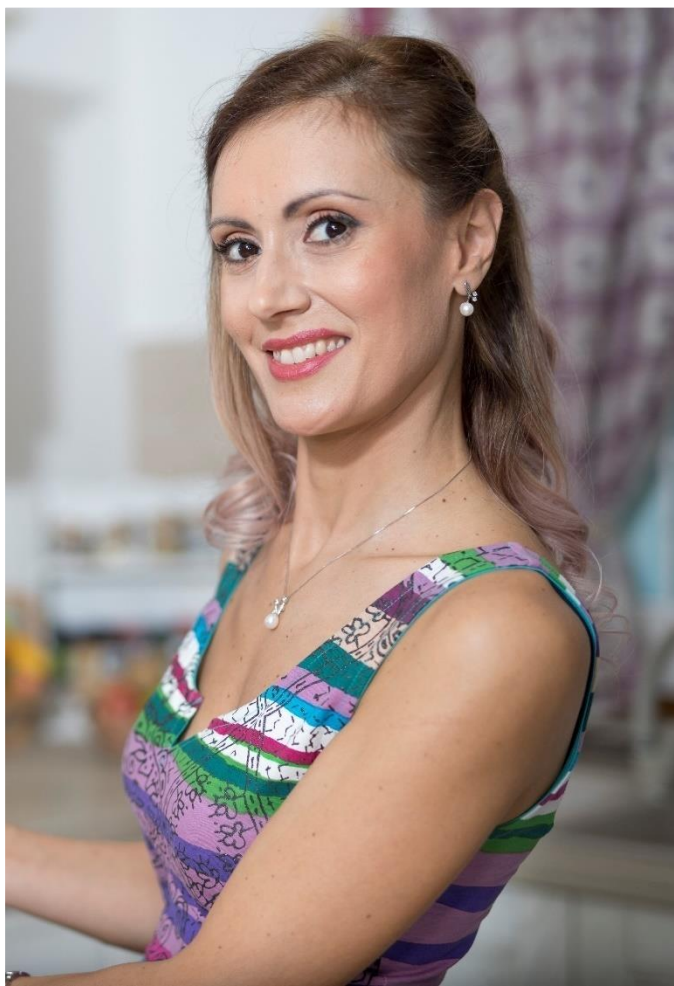
Marianna, Mary, Monica, Sara, Silvia



Io sono Marianna, una grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo sono da quando ero bambina, da quando ho iniziato a sporcarmi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticcini, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la mia creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che volevo trasmettere anche senza parlare.

Sono convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerco di trasmettere, ai miei bambini, ai miei amici e a tutti voi.

Porto avanti la mia passione dal lontano 2006 condividendo le mie creazioni sul sito RicetteDalMondo.it



*“Food Blogger e
Ingegnere che ama
sperimentare nuovi
piatti ogni giorno!”*

Mary Praticò



“Un piatto è come un abito, qualcosa che nasce dal nulla avendo a disposizione pochi e semplici elementi di buona qualità”

Lei è Mary, calabrese dock radicata nella sua terra, fashion designer con una grandissima passione per la cucina.

Affascinata dall'arte e da tutto che si possa plasmare e creare con le proprie mani, per lei infatti le sue passioni sono affini, un piatto è come un abito, qualcosa che nasce dal nulla avendo a disposizione pochi e semplici elementi di buona qualità, ricerca di bellezza ed estetica.

Questa sua passione la spinge ad aprire il blog di cucina **“Impastando a quattro mani”** insieme alla madre, la persona che gli ha trasmesso l'amore e il rispetto per il cibo.



IMPASTANDO A QUATTRO MANI



Monica Pannacci



“Se non ci metti il cuore non vale”

Monica è di origine umbra, inguaribile romantica e sognatrice, mamma sempre di corsa con la passione per la cucina, la lettura, la musica e la MotoGP.

Approda su GialloZafferano nel 2016 con il suo blog **“ricettedelcuoreblog”** che parla di ricette veloci e colorate, anche senza nichel.

Il suo motto, in cucina come nella vita è: *“Se non ci metti il cuore non vale”*.



Sara Squerri



“Toscana DOC, foodblogger d’annata, mamma rock, amante dei gatti, del mare e dell’estate”

Laureata in media e giornalismo, Sara (*Pixelicious* sui social) ha aperto il suo blog di cucina nel 2007. All’amore per la scrittura prima e per la cucina poi, si è aggiunto presto l’interesse - e lo studio - della fotografia. Negli ultimi anni è riuscita a trasformare tutte queste sue passioni in un vero lavoro: oltre a condividere le sue creazioni culinarie sul blog **“Pixelicious”**, Sara tiene corsi di cucina e realizza servizi per riviste di cucina.

Il suo amore per la cucina non è un’eredità tramandata in famiglia: è stata una passione che è nata col tempo e che è cresciuta piano piano. Attratta inizialmente - poco più che ventenne - dalla cucina etnica, solo dopo ha “scoperto” le meravigliose tradizioni culinarie che il nostro Paese ha da offrire, approfondendole attraverso lo studio, l’esperienza e la formazione.



Silvia Sciattella



“Cosa c’è di meglio di sfornare una torta per raddrizzare una giornata storta? Ovviamente poi, prima di essere mangiata deve essere fotografata!”

Lei è Silvia, nata e cresciuta in Umbria, ma tutti nel Web la chiamano Chicca, del Blog **“CuciniAmo con Chicca”**

Ritiene senza mezze misure di essere una vera appassionata di cucina, adora cucinare di tutto dal salato al dolce in egual misura.

E’ una persona caparbia nella vita e proprio per questo il suo hobby più grande, è diventato anche il lavoro principale, anche in conseguenza del fatto che da quando è nato suo figlio ha abbandonato il vecchio lavoro dove realizzava decori artistici con le maioliche di Deruta.

Ha 38 anni e ha aperto il blog nel Marzo del 2012, è la sua passione! Ha un compagno e un figlio ed è sempre di corsa!!! Di conseguenza la sua cucina è veloce e facile; a volte si cimenta anche su ricette più elaborate e i suoi commensali non disdegnano affatto!



*Cestini di riso soffiato con
crema di ricotta e frutta fresca*



Un dessert mono porzione facile e veloce. Perfetto per il periodo estivo, perché non occorre l'uso del forno e poi si realizzano anche all'ultimo momento. Ragazzi sono di un buono esagerato provateli al più presto anche voi!



0 min.



10 min. + 30 min. di riposo



8 cestini

Ingredienti

Per la base:

200 g di riso soffiato

100 g di cioccolato al latte

Per la crema:

300 g di ricotta

150 ml di panna fresca da montare

1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

Per decorare:

q.b. di frutti di bosco

q.b. di gocce di cioccolato

q.b. di granella di pistacchi

q.b. di fragole

Preparazione

- ① Iniziare sciogliendo il cioccolato nel microonde o a bagnomaria.
- ② Proseguire versando, il riso soffiato nella terrina con il cioccolato sciolto, mescolare bene con una spatola, amalgamando le parti.
- ③ Con il composto ottenuto versare delle piccole porzioni negli stampini per muffin precedentemente oliati, quindi creare dei cestini e fare riposare in congelatore per minimo 20 minuti.
- ④ Nel frattempo, mescolare la ricotta con lo zucchero a velo e l'aroma, in fine montare la panna e incorporarla, alla ricotta senza smontare troppo il composto.
- ⑤ Trascorso il tempo di raffreddamento dei cestini, estrarli e farcirli con l'aiuto della sac a poche, con la crema preparata.
- ⑥ Infine, guarnire con la frutta fresca e la granella di pistacchi.

Note

Nella mia versione, li ho decorati con frutta fresca e granella di pistacchi, ma potete optare anche per gocce di cioccolato e cocco rapè.



*Crostata alla frutta
senza cottura*



È un dolce fresco e gustoso, perfetto per l'estate. Grazie alla sua semplicità di preparazione, che non richiede tra l'altro l'utilizzo del forno, si presenta come la scelta perfetta ogni volta che si vuole realizzare un dolce super gustoso, in poco tempo, anche quando le temperature si fanno più calde.



0 min.



30 min. + 90 min. di riposo



8-10 persone

Ingredienti

Per la base:

350 gr di biscotti digestive (o biscotti secchi)

150 gr di burro

Per la crema al mascarpone:

250 g di mascarpone

200 ml di panna per dolci

50 g di latte condensato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per completare:

q.b. di frutta fresca a piacere

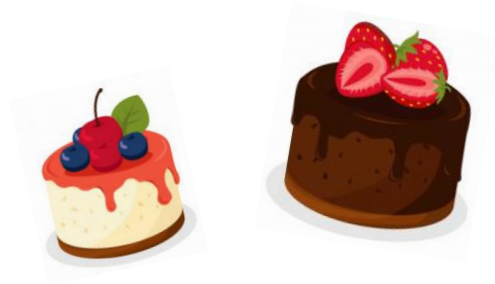
q.b. di gelatina per crostate in spray

Preparazione

- ① Iniziare a riunire i biscotti digestive spezzettati in un mixer e frullarli per polverizzarli.
- ② Trasferire la polvere di biscotti in una ciotola e aggiungere il burro fuso, mescolare e versare il preparato in uno stampo per crostata di 24 cm di diametro (meglio se con fondo removibile).
- ③ Livellare e compattare la base, sollevando leggermente i bordi, in maniera tale da creare un guscio contenitivo per la crema. Riporre la base in frigorifero, per farla raffreddare e rassodare bene, per almeno 30 minuti.
- ④ Nel frattempo preparare la crema al mascarpone. Montare la panna e tenerla da parte.
- ⑤ In una ciotola riunire il mascarpone, il latte condensato e l'estratto di vaniglia e lavorare per ottenere una crema. Poi aggiungere poca alla volta la panna montata, incorporandola delicatamente per non farla smontare.
- ⑥ Riprendere il guscio della crostata e riempirlo con la crema, che si andrà a livellare bene.
- ⑦ Completare la crostata decorandola a piacere con la frutta fresca che si preferisce.
- ⑧ Spruzzare la frutta con la gelatina per crostate, per lucidarla e conservarla.
- ⑨ Riporre la crostata in frigorifero per farla raffreddare bene almeno per 1 ora.

Note

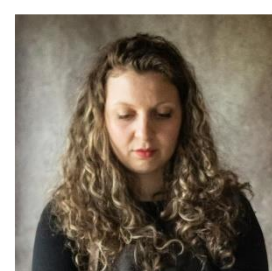
Se non si vuole o non si può utilizzare il latte condensato, si potrà aggiungere al mascarpone 80 gr di zucchero a velo e 1 cucchiaino di miele, per poi aggiungere la panna montata.



Crostata senza cottura con crema al cioccolato bianco



Con l'arrivo del caldo la voglia di accendere il forno è sempre meno, per questo i dolci senza cottura sono ideali. Veloci, freschi e golosi, come questa crostata con crema al cioccolato bianco. Un guscio croccante racchiude al suo interno una delicata e vellutata crema che farà impazzire grandi e piccini.



0 min.



20 min.



8 persone

Ingredienti

Per la base:

250 g di biscotti secchi al cacao

125 g di burro fuso

Per la crema:

400 g di latte fresco

100 g di panna liquida

2 tuorli

50 g di amido di mais

mezza bacca di vaniglia

50 g di zucchero semolato

250 g di cioccolato bianco

Preparazione

- ① Tritare i biscotti e mescolarli con il burro fuso, creare la base della crostata livellando il composto, in una teglia (da 22 cm) foderata con carta forno, con il dorso di un cucchiaio, sul fondo e nei bordi. Conservare in frigo.
- ② A questo punto preparare la crema al cioccolato bianco. Mettere il latte, la panna e la vaniglia sul fuoco.
- ③ A parte sbattere i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere l'amido setacciato. Se dovesse risultare troppo asciutto aggiungere due cucchiaini di latte del pentolino.
- ④ Quando il latte e la panna arriveranno quasi a bollore, aggiungere il composto mescolando con una frusta fino ad addensamento della crema.
- ⑤ Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato, mescolare fino a scioglierlo.
- ⑥ Conservare la crema in una ciotola fredda da congelatore e far riposare in frigo con pellicola a contatto.
- ⑦ Passato il tempo di riposo della crema, ravvivarla con le fruste e versare dentro la base della crostata.
- ⑧ Rimettere in frigo e lasciarla almeno per una notte.
- ⑨ Mettere su un piatto di portata e decorare a piacere con frutta fresca o altro.



Mattonella al limoncello



È un dessert fresco e cremoso dal gusto delicato, perfetto a fine pasto.

Si prepara in pochissimo tempo e poi si mette a riposare in frigo almeno un paio d'ore, senza colla di pesce, profumato e delizioso



0 min.



15 min. + 2 ore di riposo



6 persone

Ingredienti

Per la torta:

5 pacchetti di biscotti tipo pavesini

50 ml di limoncello

8 cucchiaini di zucchero

170 g di yogurt greco bianco

200 ml di panna fresca liquida

150 g di ricotta fresca

Per la bagna:

150 ml di acqua

50 ml di limoncello

Per la decorazione:

1 limone

Preparazione

- ① Prima di tutto, preparare la crema al limoncello, quindi versare in una ciotola lo yogurt greco insieme alla ricotta e allo zucchero e mescolare bene.
- ② Versare il limoncello e amalgamare con una spatola fino a farlo assorbire completamente.
- ③ A parte, montare la panna fresca. Si può usare anche quella vegetale diminuendo la quantità di zucchero perché solitamente è zuccherata. Incorporarla delicatamente alla crema al limoncello, con movimenti circolari dal basso verso l'alto, senza smontare il composto.
- ④ Nel frattempo, rivestire con della pellicola trasparente per alimenti, uno stampo da plumcake della misura di 21×11 cm.
- ⑤ A questo punto inzuppare i Pavesini nella bagna composta da acqua e limoncello e rivestire la base e i bordi dello stampo, sovrapponendo leggermente i biscotti per evitare che fuoriesca la crema.
- ⑥ Versare metà della crema all'interno dello stampo, livellare con il dorso di un cucchiaio e coprire con uno strato di Pavesini imbevuti nella bagna al limoncello e versare l'altra metà della crema. Terminare con uno strato di biscotti (sempre inzuppati).
- ⑦ Infine avvolgere lo stampo con la pellicola trasparente e porre in frigo almeno un paio d'ore.
- ⑧ Trascorso il tempo di posa, prelevare dal frigo il dolce, rimuovere la pellicola e sformarlo su un piatto da portata.
- ⑨ Decorare con delle fettine di limone.



Mousse di more



Da nere a rosa: una vera magia! Le more, nere e lucide, trasformate in confettura veloce ed unite a panna montata e zucchero a velo, creano un dolce al cucchiaio morbido e goloso dal colore vivace e accattivante. Provare per credere!



5 min.



40 min. + 2 ore in frigo



4 persone

Ingredienti

400 g di more
25 g di maizena
90 g di zucchero semolato
250 ml di panna fresca
35 g di zucchero a velo
qualche fogliolina di menta

Preparazione

- ① Lavare bene le more tenendone da parte una manciata per la decorazione, quindi frullarle al mixer e passatele al setaccio per eliminare i semi, facendo cadere la purea di more direttamente in una casseruola.
- ② Setacciare la maizena con lo zucchero semolato e versarli nella casseruola assieme alla purea di more, mescolando con una frusta manuale per eliminare eventuali grumi.
- ③ Porre la casseruola sul fuoco e fare cuocere dolcemente fino a che la purea di more non inizierà ad addensarsi (poco prima del bollore), mescolando continuamente.
- ④ Trasferire la coulis di more in due ciotole pulite suddividendola in due parti, circa una il doppio dell'altra, e lasciare raffreddare coprendo con pellicola a contatto.
- ⑤ Montare la panna a neve fermissima, incorporare lo zucchero a velo e frullare ancora con le fruste elettriche.
- ⑥ Unire la parte più piccola (circa 120 g) di coulis di more ed amalgamare ancora utilizzando le fruste, giusto il tempo di rendere il composto omogeneo.
- ⑦ Con la coulis rimasta (circa 200 g) creare uno strato sul fondo dei bicchieri (si dovrà utilizzarne meno di metà); suddividere la mousse nei bicchieri, sulla coulis, e guarnire la superficie con la coulis rimasta, completando con le more intere tenute da parte e con qualche fogliolina di menta.
- ⑧ Rimettere i bicchieri un paio d'ore in frigo prima di servire.



Salame al cioccolato bianco con ciliegie



Una rivisitazione in chiave estiva del classico salame al cioccolato: qui il protagonista è il cioccolato bianco, la cui dolcezza è ben bilanciata dall'acidità e dalla freschezza delle ciliegie, frutto che segna l'arrivo dell'estate.



5 min.



30 min. + 6 ore in frigo (o 2 in freezer)



8-10 persone

Ingredienti

200 g di cioccolato bianco
30 ml di panna fresca
250 g di ciliegie (35-40)
100 g di biscotti secchi
200 g di burro
120 g di zucchero a velo
1 uovo

Preparazione

- ① Spezzettare il cioccolato bianco e porlo in una casseruola assieme alla panna fresca.
- ② Fare sciogliere a fuoco bassissimo mescolando di continuo con una spatola in silicone.
- ③ Lavare le ciliegie, asciugarle e snocciolarle con l'apposito attrezzo oppure incidendole da un lato con un coltellino, aprendole ed estraendo il nocciolo, facendo attenzione a non rovinarle.
- ④ Frullare con il mixer i biscotti secchi fino a polverizzarli.
- ⑤ Utilizzando le fruste elettriche lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero a velo, quindi unire l'uovo, il cioccolato bianco fuso, i biscotti sbriciolati e le ciliegie snocciolate.
- ⑥ Amalgamare bene con una spatola in silicone e porre il composto in freezer per circa 30 minuti affinché si rassodi.
- ⑦ Trascorso questo tempo, disporre il composto al centro di un foglio di carta da forno e farlo rotolare più volte fino a compattarlo bene, ottenendo la forma di un salame.
- ⑧ Chiudere la carta ai bordi a mo' di caramella e sigillare bene.
- ⑨ Lasciare riposare almeno 6 ore in frigo o 2 ore in freezer prima di servire. Se avanza si conserva in frigo, ma se si tratta di una stagione molto calda, meglio in freezer.



*Sbriciolata
alle fragole*



Un dolce di una golosità pazzesca, fresco e colorato, perfetto per l'estate. La sbriciolata alle fragole e mascarpone senza cottura è un dessert facilissimo da realizzare in poco e tempo. Si prepara come un cheesecake ma senza colla di pesce.



0 min.



10 min. + 2 ore di riposo



8 persone

Ingredienti

Per la base:

400 g di biscotti Digestive

125 g di burro

Per la farcitura:

500 g di mascarpone

250 ml di panna fresca da montare

6 cucchiaini di zucchero

250 g di fragole

Per la decorazione:

150 g di fragole

Preparazione

- ① Fare sciogliere il burro dolcemente a fuoco basso, poi spegnere e lasciare intiepidire.
- ② Mettere i biscotti nel mixer e ridurli in polvere, poi trasferirli in una ciotola e versare il burro fuso ormai tiepido, amalgamare con una spatola e tenere un attimo da parte.
- ③ Rivestire la tortiera da 22 cm con la pellicola trasparente per alimenti, bordi compresi, quindi versare 2/3 del composto di biscotti e pressare con il dorso di un cucchiaio, cercare di arrivare in alto fino a ricoprire anche i bordi dello stampo.
- ④ Mettere in frigo a riposare mentre si prepara il ripieno.
- ⑤ Lavare e asciugare le fragole poi tagliarle a pezzettini.
- ⑥ Montare la panna che dev'essere ben fredda con due cucchiaini di zucchero.
- ⑦ A parte, amalgamare il mascarpone con il restante zucchero e incorporare delicatamente la panna montata, amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo.
- ⑧ Unire le fragole e mescolare delicatamente.
- ⑨ Riprendere lo stampo da frigo e versare al suo interno il composto cremoso, livellare con una spatola e ricoprire completamente con i restanti biscotti.
- ⑩ Porre in frigo o in freezer almeno un paio di ore prima di servire e decorare con delle fragole tagliate a fette.



*Semifreddo
agli amaretti*



Dolce al cucchiaino fresco e goloso, ideale per molte occasioni: Dessert di fine pasto, merenda golosa e feste di compleanno, insomma perfetto per non sbagliare mai! Delizia molto semplice da realizzare risulta una alternativa alla classica maltonella di biscotti.



0 min.



15 min. + 2 ore di riposo



10 porzioni

Ingredienti

Per uno stampo da 30x13cm:

500 g di mascarpone

170 g di latte condensato

250 ml di panna fresca da montare

50 g di amaretti

Per decorare:

q.b. di amaretti

q.b di topping al cioccolato

Preparazione

- ① Iniziare dalla crema quindi versare in una terrina il mascarpone e la panna, mescolare con le fruste elettriche aumentando gradualmente la velocità.
- ② Una volta che sarà rassodato ed il composto si presenta bello cremoso, aggiungere a filo il latte condensato, mescolare per qualche minuto.
- ③ Proseguire unendo al composto, gli amaretti sbriciolati, mescolando con una spatola. Al termine di questo passaggio, versare la crema preparata in uno stampo da plumcake precedentemente foderato con pellicola per alimenti.
- ④ Infine, coprire e fare riposare in congelatore per almeno 2 ore.
- ⑤ Trascorso il tempo di riposo rovesciare il semifreddo in un piatto da portata e decorare con gli amaretti sbriciolati e topping al cioccolato.

Note

Conservazione

Si può conservare il Semifreddo agli Amaretti in congelatore, ricordando di tirarlo fuori dal freezer almeno 15 minuti prima del servizio decorandolo al momento.

Variazioni

Si possono sostituire gli ingredienti per guarnirlo con quello che si preferisce: Nutella, Topping al pistacchio o cioccolato bianco.

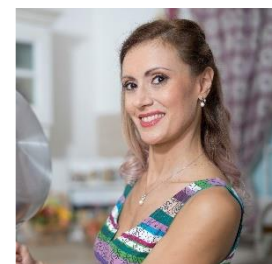


Tiramisù al limone

in coppa



Un dolce fresco e goloso che si prepara in pochi minuti, senza cottura e senza forno. Si presenta così come un dolce ideale da preparare in estate, che in pochi minuti regala un dessert che incanta la tavola.



0 min.



20 min.



6 persone

Ingredienti

300 g di savoiardi

Per la Crema al Mascarpone:

250 g di mascarpone

200 g di latte condensato

200 g di panna per dolci

Scorza grattugiata di 2-3 limoni

Per la Bagna:

200 ml di acqua

80 ml di succo di limone

60 g di zucchero

60 ml di limoncello

Per Completare:

q.b. di zeste di limone

q.b. di riccioli di cioccolato bianco

Qualche foglia di menta

Preparazione

- ① Iniziare a preparare la bagna riunendo in un pentolino l'acqua, lo zucchero e il succo del limone (filtrato). Mettere sul fornello e lasciare sciogliere per qualche minuto dal momento del bollore. Mettere da parte e fare intiepidire, solo a questo punto aggiungere il limoncello.
- ② Nel frattempo pulire bene i limoni e grattugiarne la scorza (assicurarsi che i limoni siano biologici).
- ③ In una ciotola riunire il mascarpone, il latte condensato e la scorza del limone e lavorare a crema.
- ④ Montare la panna ben fredda e aggiungerla alla crema di mascarpone, poca alla volta, incorporandola con una spatola, delicatamente per non smontarla.
- ⑤ A questo punto si può procedere con l'assemblaggio del tiramisù. Bagnare i savoiardi e creare un primo strato di biscotti (in una pirofila o in delle coppe).
- ⑥ Proseguire con uno strato di crema, ancora biscotti e crema. Per rendere il dolce più scenografico, si può completare l'ultimo strato di crema con dei ciuffetti, utilizzando una sac-a-poche munita di cono a stella.
- ⑦ Lasciare raffreddare il tiramisù un'oretta se in monoporzione o 2-3 ore se in pirofila prima di servirlo.
- ⑧ Decorare il tiramisù con riccioli di cioccolato bianco, zeste di limone e foglioline di menta fresca



Tortini

cuore freddo



Arrivano i tortini cuore freddo una versione fresca ed estiva dei tortini cuore caldo, un guscio croccante di biscotti ed un cuore scioglievole e goloso di crema di ricotta. Una ricetta veloce, perfetta come dessert per una cena estiva, in cui non si ha assolutamente voglia di accendere il forno!



0 min.



20 min. + 4 ore in frigo



4 tortini

Ingredienti

150 g di biscotti secchi
150 g di burro
200 g di ricotta
40 g di zucchero
50 g di panna da montare

Per guarnire:

60 g di cioccolato fondente
40 g di panna liquida
q.b. di mandorle in scaglie
q.b. di granella di pistacchio

Preparazione

- ① Sciogliere il burro ed unirlo ai biscotti tritati finemente. Quindi negli stampini di alluminio compattare bene il composto creando la base e le pareti del tortino aiutandosi con un cucchiaino.
- ② Riporre in frigo e dedicarsi alla crema: mescolare la ricotta ben asciutta insieme allo zucchero, unire la panna precedentemente montata.
- ③ Riprendere gli stampini e versare la crema al loro interno. Con il restante composto di biscotti e burro ricoprire i tortini e conservare in frigo per almeno 4 ore.
- ④ Passato il tempo in un pentolino portare a bollore la panna, togliere dal fuoco e unire il cioccolato fondente spezzettato, mescolare velocemente fino a completo scioglimento.
- ⑤ Quindi sformare i tortini, decorare con il cioccolato, le mandorle in scaglie e la granella di pistacchio.
- ⑥ Conservare in frigo fino a 5 minuti prima di servire.



Indice

Dolci senza forno.....	3
Cestini di riso soffiato con crema di ricotta e frutta fresca.....	7
Crostata alla frutta senza cottura.....	9
Crostata senza cottura con crema al cioccolato bianco.....	11
Mattonella al limoncello	13
Mousse di more.....	15
Salame al cioccolato bianco con ciliegie.....	17
Sbriciolata alle fragole.....	19
Semifreddo agli amaretti.....	21
Tiramisù al limone in coppa.....	23
Tortini cuore freddo.....	25