



# Birthday Cakes

15 torte di compleanno da <http://meringheallapanna.blogspot.com>





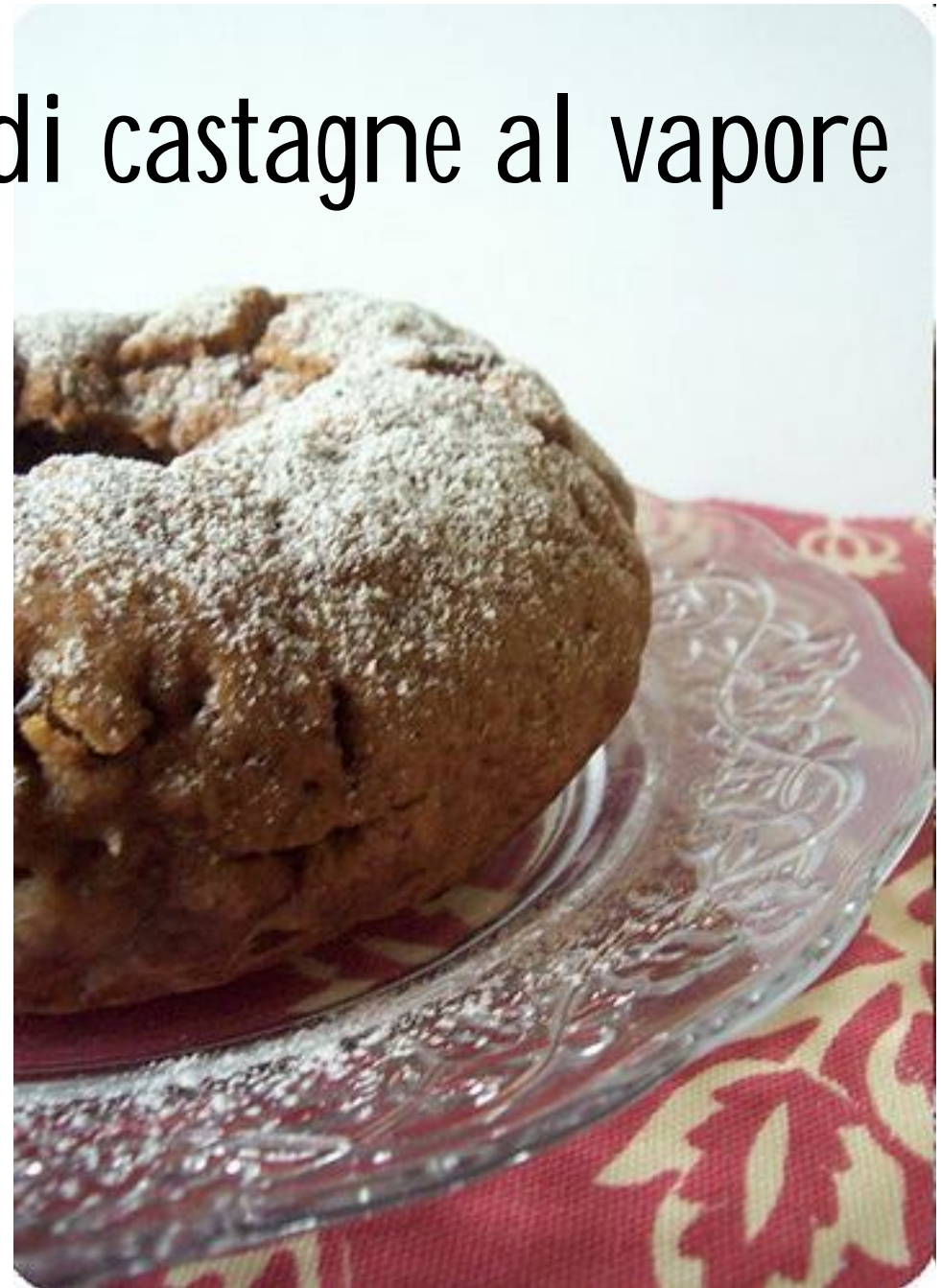
1. Ciambella di castagne al vapore
2. Candied lemon cake
3. Torta after eight
4. Torta di semolino al limone
5. Crostata di pere e cioccolato
6. Pie con marmellata ai frutti di bosco
7. Crostata di marasche
8. Bakewell tart
9. Classic birthday cake
10. Torta di frutta gigante
11. Torta di panna yogurt e zenzero
12. Torta di pesche
13. Cheesecake senza forno
14. Cheesecake ai pepparkakor e mandarino
15. Torta di Mars

# Ciambella rustica di castagne al vapore

*farina dolce di castagne 100g  
farina bianca 100g  
lievito per dolci 1\2 bustina  
zucchero 3 cucchiari  
burro 30g  
latte 100 ml  
1 tuorlo  
una generosa manciata di uvetta sultanina*

Setacciare le farine con il lievito e mescolarvi lo zucchero. Al centro versare pian piano il latte, il burro fuso e poi il tuorlo sbattuto mescolando con una forchetta. Impastare velocemente aggiungendo l'uvetta alla fine.

Foderare il cestello per la cottura a vapore con normale carta da forno, facendo attenzione a ritagliarla bene usandola solo nei punti dove realmente serve ( un eccesso di carta potrebbe compromettere la cottura della torta) e posizionarlo nella pentola in cui avrete portato a ebollizione pochi cm di acqua. Dare all'impasto una forma di piccola ciambella (si riesce tranquillamente modellandolo con le mani) e posizionarla sul cestello. Coprire con un coperchio che consenta una chiusura quasi completamente ermetica e far cuocere a fuoco basso per 30'.





# Candied lemon cake

## **base:**

farina 75g  
zucchero a velo 240g  
mandorle tritate 120g  
scorza di 1 limone  
albumi 6  
burro 180g

## **copertura:**

zucchero 330g, acqua 160ml , 3 limoni non trattati tagliati a fettine sottilissime

Preriscaldare il forno a 180°. Mescolare insieme la farina, lo zucchero a velo, le mandorle e la scorza di limone. Aggiungere gli albumi (non montati) e il burro ammorbidito e amalgamare. Rivestire uno stampo da 25 cm circa di diametro con carta da forno, cuocere per 25-30 minuti. Nel frattempo preparare le fettine di limone candite. Mettere in un pentolino l'acqua e lo zucchero, posizionare su fuoco medio e mescolare finché lo zucchero non si sarà sciolto. Aggiungere le fettine di limone e portare a ebollizione. Far bollire per 15 minuti o comunque fino a che lo sciroppo sarà denso e le fettine di limone trasparenti. Sfnare la torta, lasciar raffreddare per almeno 10 minuti e sfornare su un piatto. Spennellare la torta con abbondante sciroppo e guarnire tutta la superficie con le fettine di limone candite.

Le fettine di limone devono essere proprio sottilissime, però se per caso vi vengono un po' troppo grossine non gettatele, semplicemente dovrete farle bollire nello sciroppo per più tempo, con un po' di pazienza diventeranno trasparenti e della consistenza giusta



# Torta after eight

**base:** farina 00 200g, fecola di patate 100g  
panna fresca 100ml, latte 100ml, zucchero 100g, burro 50g  
uova 2, lievito in polvere 1 bustina, [sciroppo alla menta](#) 10  
cucchiaini da tavola

**farcitura:** marzapane 200g, sciroppo alla menta, gocce di  
cioccolato fondente 1 manciata

**copertura e decorazione:** cioccolato fondente 75g, panna 1  
cucchiaino, latte 1 cucchiaino, qualche fogliolina di menta fresca

Preriscaldare il forno a 180°C. Mettere ad ammorbidire il burro fuori dal frigo. Setacciare insieme la farina, la fecola e il lievito. Aggiungere le uova sgusciate, il burro ridotto a fiocchetti, lo zucchero, lo sciroppo alla menta, il latte e la panna e impastare con le fruste elettriche a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare il composto (sarà abbastanza fluido da livellarsi da solo), in uno stampo da 24 cm di diametro ben imburrato e infarinato o in uno di silicone leggermente unto (in questo caso sconsiglio l'uso di carta da forno perchè la torta alla fine dovrà avere una forma perfettamente regolare e circolare dal momento che dovrà essere glassata). Infornare per 30/35 minuti, controllando con lo stecchino non prima che ne siano trascorsi almeno 25. Sfnare, lasciare intiepidire, poi sformatela e lasciatela freddare su una gratella.

Una volta raffreddata, con un coltello lungo tagliarla in due strati e aprirla a libro. Bagnare l'interno degli strati con una leggera spruzzatina di sciroppo e cospargere con le gocce di cioccolato. Prendere il marzapane e con le mani ben zuccherate con zucchero a velo impastarlo insieme a qualche goccia di sciroppo poi stenderlo in cerchio spesso 3-4 mm, la quantità indicata dovrebbe essere sufficiente per raggiungere il diametro della torta. Appoggiare sullo strato inferiore della torta e coprire con lo strato superiore, premere bene.

In un pentolino mettere il cioccolato fondente ridotto in scaglie, il cucchiaino di latte e il cucchiaino di panna, far fondere a fuoco basso poi spegnere e versare sulla superficie della torta. Questa copertura dovrebbe essere sufficientemente densa da non colare sui lati. Lasciar rapprendere a temperatura ambiente oppure, se si ha fretta, mettere in frigorifero ricordandosi però di tirarla fuori almeno 1\4 d'ora prima di servirla, con al centro un ciuffetto di menta fresca.



# Torta di semolino al limone

100 gr. di farina per dolci  
200 gr. di semolino  
2 uova  
150 gr. di zucchero di canna  
100 gr. di burro  
1 bicchiere di latte  
10 gr. di lievito per dolci  
mezzo succo di un limone bio  
la scorza grattugiata di un limone bio  
(burro e farina per lo stampo).

In una ciotola sbattere le uova, aggiungere lo zucchero e amalgamare bene. Aggiungere il burro sciolto (non bollente) e continuare a montare il composto con la forchetta. Versare il liquido del limone e la sua scorza grattugiata. Aggiungere la farina setacciata con il lievito e cominciare a versare il latte a temperatura ambiente. Aggiungere il semolino a pioggia e finire di versare il latte. Continuare a girare con un cucchiaino di legno. Imburrare bene uno stampo, ricoprire le pareti con un po' di farina, e versare il composto. Infornare a 200° in forno caldo ventilato per circa 35 min. (fate la prova stecchino).





# Crostata pere e cioccolato

**- dose di pasta frolla per una crostata**

**- strato di cioccolato:**

Cioccolato fondente 100g

Latte mezzo bicchiere scarso

**- pere:**

Pere williams 3

succo di 1 limone

**- copertura croccante:**

Uova 1

Burro 50g

Mandorle pelate 100g

Zucchero semolato 2 cucchiai abbondanti

Preparare la frolla e riporla in frigorifero avvolta in pellicola trasparente. Nel frattempo riscaldare il forno a 180°. In una terrina mescolare lo zucchero, le mandorle e il burro ammorbidito fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi sbattere l'uovo e unirlo al composto. Lavare e sbucciare le pere, tagliarle a fettine sottili e spruzzarle con qualche goccia di succo di limone.

Scaldare il latte insieme al cioccolato spezzettato, far sciogliere lentamente sempre mescolando. Disporre la pasta frolla nello stampo per crostate (per uno medio da 24-26 cm non servirà tutta, diciamo 4 quinti circa) rivestito con carta da forno stendendola molto sottile, e fare qualche foro sul fondo con la forchetta. Versare la crema di cioccolato distribuendola in maniera uniforme, coprire con le fettine di pera affossandole leggermente, posizionandole a raggiera e ben sovrapposte l'una con l'altra perchè in cottura di ritireranno molto. Coprire con il composto di mandorle spalmandolo bene con un coltello o una spatolina su tutta la superficie. Cuocere sul ripiano intermedio del forno per circa 40 minuti a 180°. Se al termine la superficie non sarà ancora ben dorata, passare al grill per qualche minuto trasferendola nella parte superiore del forno.



# Pie con marmellata di frutti di bosco

*farina tipo 00 200g  
farina di riso finissima 50g  
burro freddo 120g  
uova 1  
zucchero semolato 60g + 2 cucchiari  
marmellata di frutti di bosco*

In una ciotola capiente versare le farine e lo zucchero, aggiungere il burro freddo a pezzetti e intriderlo bene nella farina utilizzando la punta delle dita o la punta di un coltello. Quando il composto avrà una consistenza sabbiosa ma omogenea, aggiungere l'uovo e impastare brevemente senza preoccuparsi troppo dell'eventuale presenza di pezzettini bianchi di burro non amalgamati. Formare una palla e riporre in frigorifero per mezz'oretta o in freezer per 8-10 minuti.

Una volta trascorso questo tempo, riprendere in mano la pasta e dividerla in due parti, una un po' più grande dell'altra. Prendere la parte più grande e stenderla molto sottile in un cerchio con diametro di 4-5 cm maggiore di quello dello stampo. Regolare bene il bordo e trasferirlo nello stampo, lasciando pendere l'eccesso di pasta all'esterno. Riempire con lo strato di marmellata. Stendere l'altro cerchio, altrettanto sottile, anzi se possibile ancora di più, sagomarlo della misura dello stampo e trasferirlo sopra la marmellata. Sigillare abbassando i lembi dello strato sottostante e fissare rigando tutto il bordo con i rebbi di una forchetta. incidere una piccola croce al centro della torta, per permettere un po' di evaporazione dei liquidi della marmellata.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, spolverizzare di zucchero semolato e riinfornare per altri 10 minuti.





# Crostata di marasche

farina 300g  
zucchero 150g  
uova 2  
margarina 100g  
scorza grattugiata di 1 limone  
lievito per dolci 1\2 bustina  
marmellata di visciole (visto che le marasche sono una varietà di visciole) 3 cucchiari  
marasche denocciolate sciroppate

Accendere il forno a 200°. Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere il limone, la farina mescolata al lievito e un pizzico di sale, poi amalgamare la margarina fusa. Impastare per bene infarinandosi le mani. Posizionare un po' più di metà dell'impasto tra due fogli di carta da forno infarinati e stenderlo in un disco leggermente più grande dello stampo con uno spessore inferiore al mezzo cm, posizionarlo nello stampo e regolare i bordi. Riempire con uno strato sottile di marmellata, poi ricoprire con le marasche disponendole ben fitte. Porre l'impasto rimasto dentro uno schiacciapatate infarinato, premere e scuotere dando dei colpetti decisi all'attrezzo, in modo da far cadere sulla superficie della torta piccoli filini di frolla al posto delle consuete strisce. Infornare e lasciar cuocere per 10 minuti, poi abbassare a 180° e portare a cottura (altri 20-25 minuti sono in genere sufficienti).



# Bakewell Tart

(crostata con marmellata e crema frangipane)

1 disco di pasta frolla nella dose per una crostata  
marmellata 100g  
farina di mandorle 150g  
uova 2  
farina 50g  
zucchero 100g  
burro 80g  
vanillina 1 bustina  
mandorle tritate grossolanamente 50g  
zucchero a velo

Preparare la pasta frolla e metterla a riposare in frigorifero. Accendere il forno a 180° Per la crema frangipane: insierire nel robot la farina di mandorle e quella bianca, lo zucchero, il burro freddo a pezzetti e la vanillina. far andare per un minuto. Aggiungere le uova (belle grandi) e azionare per un altro minuto fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Con la pasta frolla preparata precedentemente rivestire uno stampo per crostate creando dei bordi abbastanza alti. Ricoprire poi con uno strato di marmellata e infine con la crema frangipane, livellando bene. Infornare e lasciar cuocere per 20 minuti, a questo punto cospargere la superficie con le mandorle tritate o a scaglie e rimettere in forno per 15- 20 minuti per dar modo alle mandorle di tostarsi senza bruciarsi. Per la cottura ci si regola più o meno come per tutte le crostate. Sfornare e lasciar raffreddare completamente prima di servire, eventualmente spolverizzare con zucchero a velo.





# Classic Birthday cake

**pan di spagna** (stampo da 24 cm): 6 uova

180 gr. di zucchero , 180 gr. di farina, un pizzico di sale

**farcitura e decorazione:**

fragole 1 cestino, limone (succo) 1

succo di frutta all'arancia 1 bicchiere

panna fresca da montare 500 ml

zucchero a velo 100g

3 foglie di alloro o menta o comunque commestibili

cioccolato fondente 50g

savoiardini stretti duri 2 confezioni, cioccolato bianco 50g



**La sera prima:** [preparare il pan di spagna](#) e lasciarlo raffreddare

capovolto e coperto. Tagliare le fragole a pezzettini, tenendone da parte una o due, condirle con succo di limone e zucchero e porle in frigorifero per tutta la notte.

**Il giorno della festa:** Procurarsi le foglie, lavarle e asciugarle perfettamente, poi sciogliere il cioccolato fondente e immergervele coprendole completamente. Prelevare con una forchetta o una pinzetta da pasticceria, appoggiare su un foglio di alluminio e far indurire in frigorifero. Montare la panna insieme allo zucchero a velo. Suddividere il pan di spagna in tre strati di uguale spessore. Prendere il primo, appoggiarlo sulla base che verrà usata per il servizio e bagnarlo con il succo di frutta, ricoprirlo poi con uno strato di panna montata sulla quale distribuire due cucchiainate di fragole. Prendere il secondo disco, pennellarlo di succo su entrambe le facce, porlo sopra il primo e ripetere lo strato di panna e fragole. Bagnare il terzo e appoggiarlo ancora sopra. A questo punto rivestire tutta la torta, bordi e superficie, con la panna montata, conservandone una o due cucchiainate. Ricoprire tutta la superficie con il cioccolato bianco grattugiato utilizzando la grattugia per julienne. Tagliare i Savoiardini tutti della stessa altezza, cioè circa 1\2 cm più alti della torta già farcita, e aiutandosi con un altro po' di panna montata attaccarli tutti intorno alla torta. Fare prima una prova per evitare che al termine rimanga uno spazio troppo piccolo per inserirvi un Savoiardino, in questo caso iniziare già da subito a ridurre leggermente con un coltello la larghezza di quelli che si andranno ad attaccare. Togliere dal frigo le foglie di cioccolato e, insieme alle fragole tenute da parte, utilizzarle per creare una piccola decorazione al centro della torta. Infine, circondare la torta con un nastro colorato, facendolo terminare in un fiocco. (Io ho usato quello con gli orli contenenti un sottilissimo filo di ferro, in modo che rimanesse fermo e che non si sciogliesse il fiocco). Conservare in frigorifero fino a poco prima di servire.



# Torta di frutta gigante

## **base allo yogurt:**

yogurt agli agrumi 2 vasetti (da usare come unità di misura)

farina 6 vasetti

zucchero 3 vasetti

olio d'oliva 2 vasetti scarsi

uova 6

liquore sassolino 1\2 vasetto

lievito 2 bustine

scorza di 2 limoni

succo di frutta all'arancia 4 bicchieri (eventualmente allungato con liquore)

**crema pasticciera (dose per 8 tuorli)**

**copertura: frutta fresca, gelatina di albicocche 1\2 vasetto**

Accendere il forno a 150. In una ciotola capiente mescolare yogurt, farina setacciata col lievito, zucchero, uova leggermente sbattute e olio poi profumare con il liquore. Versare in uno stampo di circa 30 X 45cm e far cuocere per 30', poi alzare la temperatura a 180 e lasciar cuocere altri 10 minuti. Sforzare, lasciar raffreddare. Dividere la torta in due strati, separarli e disporli, con la parte della crosta verso il basso, uno accostato all'altro. La nostra torta sarà così larga il doppio di quella iniziale. Rifilare i bordi, eliminando la crosta e drizzandoli per bene. A questo punto bisogna scegliere il vassoio o comunque il supporto su cui la torta andrà servita perchè viste le dimensioni poi non la si potrà più spostare. Se si dispone di una grande base si possono unire i due pezzi in un'unica torta, se no si può lasciare divisa su due vassoi diversi. A questo punto spennellare le superfici e tutti i bordi con il succo di frutta (al quale si potrà aggiungere se piace ancora un po' di liquore)

Spalmare uno strato di crema sulla base allo yogurt bella imbibita di succo e liquore, con spessore omogeneo. Infine pulire e tagliare la frutta a fettine e decorare la torta, in base alla vostra fantasia (solo le banane necessitano, prima, di essere passate nel succo di limone). Terminare con una spennellata di gelatina di albicocche leggermente riscaldata per renderla fluida.



# Torta di panna

## con yogurt vaniglia & zenzero

*biscotti integrali 200g  
burro fuso 100g  
scorza di 1 limone  
zenzero in polvere 1 cucchiaino da caffè*

*yogurt alla vaniglia 250g  
panna fresca 250g  
gelatina in fogli 10g  
latte 5 cucchiai  
zucchero a velo 80g (se la panna non è zuccherata, se no si possono calare le dosi fino ad eliminarlo)  
cioccolato al 70% 30g*

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda. Ridurre in polvere i biscotti, mescolarvi la scorza di limone, lo zenzero e poi il burro fuso, amalgamare completamente e pressare sul fondo di uno stampo a cerniera. Riporre in frigorifero. In una ciotola mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo, montare la panna e aggiungerla, mescolando con attenzione. Scaldare il latte al microonde alla massima potenza per 30 secondi oppure in un pentolino piccolo e stretto poi immergervi la gelatina scolata e strizzata. Mescolare fino a completo scioglimento e versare nel composto di panna e yogurt mescolando continuamente per evitare che la gelatina al contatto col freddo si solidifichi immediatamente (*creando orribili grumi di un giallo bruttissimo che farebbero buttare tutto nel pattume, parlo con cognizione di causa*). Versare sopra il fondo preparato precedentemente e riporre in frigorifero per almeno due o tre ore. Prima di servire decorare la superficie con il cioccolato ridotto a scaglette.



# Torta di pesche

*1 disco di pan di spagna*

*succo di frutta alla pesca 1\2 bicchiere*

*panna fresca liquida 200 ml*

*pesche sciroppate frullate 100g*

*yogurt alla pesca 250g*

*zucchero a velo 80g*

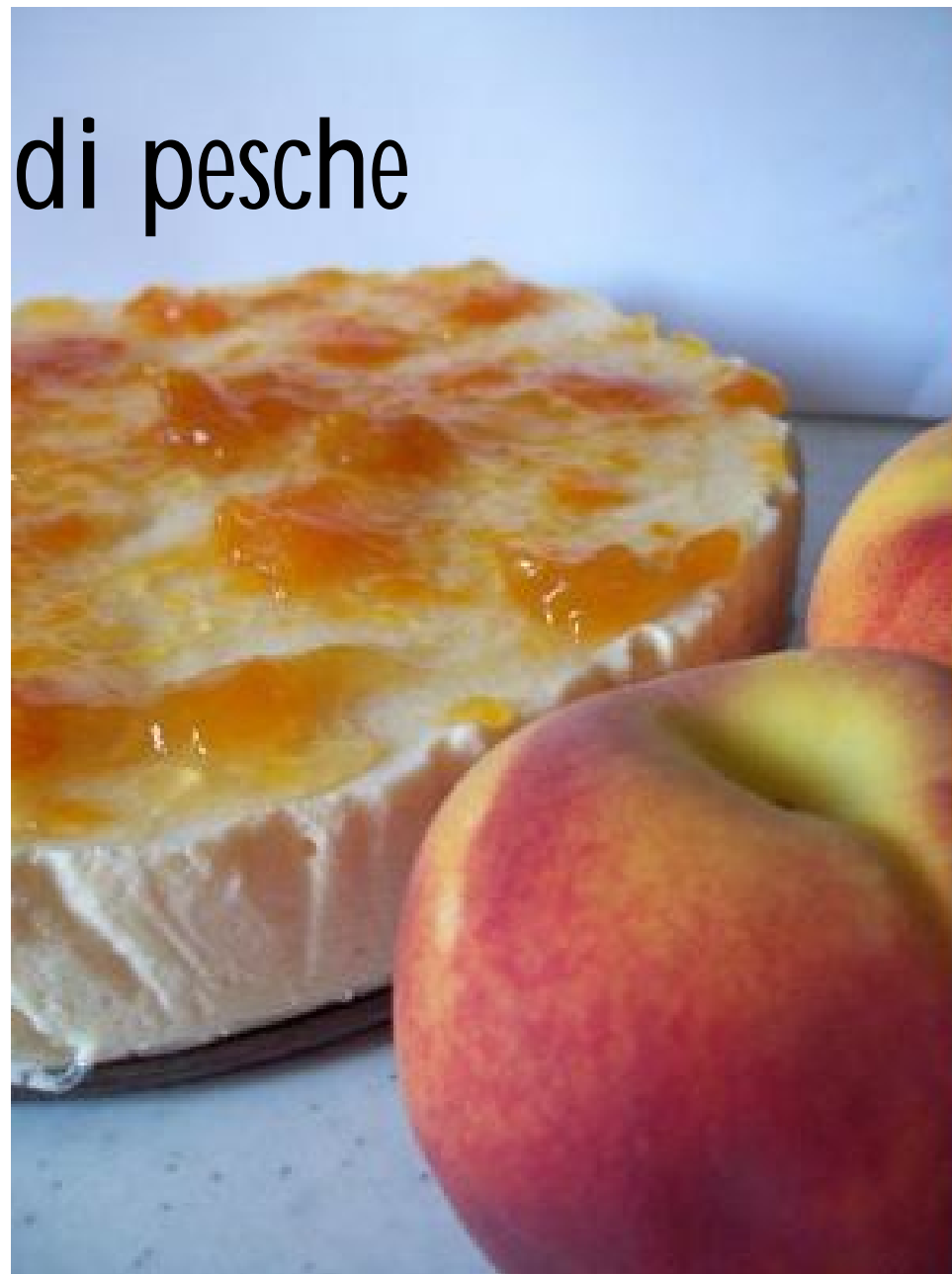
*gelatina in fogli 10g*

*latte 1\2 bicchiere*

*marmellata di pesche o fettine di pesche fresche per decorare.*

Tagliare il pan di spagna in un disco della dimensione di 24 cm e inserirlo in uno stampo a cerniera della stessa misura. Bagnarlo con il succo di frutta.

Ammollare la gelatina in acqua fredda. In una ciotola mescolare lo yogurt con lo zucchero e la pesca frullata, montare la panna e unirla al composto mescolando delicatamente. Scaldare il latte, strizzare la gelatina e scioglierla all'interno poi unire al composto precedentemente preparato mescolando rapidamente. Versare sopra al disco di pan di spagna. Lasciar rassodare in frigorifero per 3-4 ore. Al momento di servire guarnire con la marmellata, le fettine di pesca o entrambe.





# Cheesecake senza forno

## **fondo:**

Biscotti integrali 200g  
Burro sciolto 100g  
Zucchero di canna 2 cucchiari

## **ripieno al formaggio:**

Gelatina in fogli 10g  
Rhum bianco 4 cucchiari  
Formaggio fresco cremoso 500g (io uso però la ricotta)  
Zucchero a velo 100g  
Limoni 2  
Panna da montare 250 ml  
Uova (albumi) 2  
Marmellata di frutti di bosco

Ridurre in polvere i biscotti con il robot oppure pestandoli in una ciotola con un batticarne. Mescolare i biscotti con il burro fuso, lo zucchero di canna e la scorza grattugiata di 1 limone, stendere il composto in uno stampo a cerniera premendo bene e riporre in frigorifero. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scaldare il rhum e sciogliervi la gelatina strizzata. Lavorare il formaggio con lo zucchero a velo, la scorza di 1 limone grattugiata e il succo filtrato del limone stesso, aggiungere il rhum con la gelatina sciolta dentro. Montare la panna e aggiungerla al composto, montare gli albumi e aggiungere anche questi. Versare il composto sopra al fondo di biscotti livellandolo bene. Mettere in frigo per almeno 3 ore. Nel frattempo setacciare la marmellata per eliminare tutti gli eventuali semi dei frutti di bosco e aggiungervi qualche goccia di succo di limone. Prima di servire guarnire la superficie con la marmellata preparata e eventualmente con frutti di bosco freschi.



# Cheesecake pepparkakor e mandarino

**fondo:** biscotti pepparkakor (o gingerbread) 200 g, burro fuso 100g

**ripieno:** formaggio spalmabile 400g, panna fresca 200 ml  
zucchero 150°, uova 3, 1 mandarino, succo e scorza

**copertura:** qualche gheriglio di noce, marmellata di mandarini di Sicilia

Foderare con carta da forno uno stampo a cerniera di circa 24 cm di diametro\*. Ridurre in polvere i biscotti con il robot e mescolarli al burro fuso. Pressare questo composto sul fondo dello stampo, cercando di ottenere uno spessore uniforme. Far solidificare in frigorifero. Accendere il forno a 160. In una ciotola capiente mescolare le uova leggermente sbattute con lo zucchero, aggiungere poi il formaggio ridotto a crema e la panna. Profumare con la scorza e il succo di mezzo mandarino. Versare sul fondo di biscotti e infornare per circa 1 ora o finché la superficie non inizierà a dorarsi leggermente e ad apparire asciutta e soda. Lasciar raffreddare dapprima a temperatura ambiente, poi per qualche ora in frigorifero. Prima di servire\*, decorare con gherigli di noce e marmellata di mandarini in cui avrete stemperato qualche goccia di succo.

\*in questo caso la carta da forno è necessaria, anche se forse la forma finale potrebbe risultare meno regolare. Infatti la crema al formaggio in uno stampo a cerniera semplicemente imburrato e infarinato, essendo molto liquida, all'inizio della cottura potrebbe colare fuori da qualche fessura.

\*se volete aggiungere anche voi le noci, vanno messe proprio all'ultimo. Diversamente, diventerebbero molli.



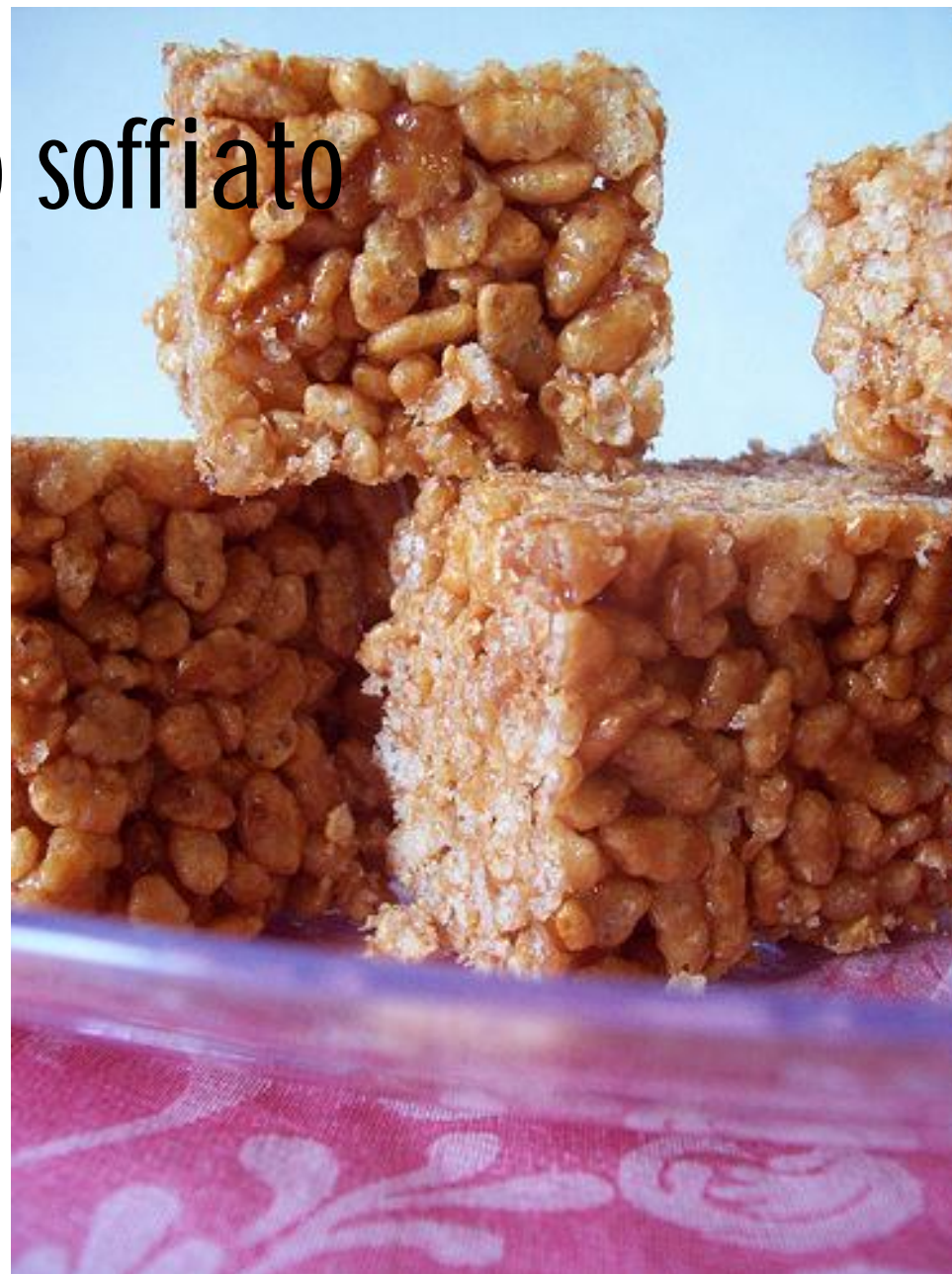
# Torta di Mars e riso soffiato

*6 barrette di Mars*

*burro 200g*

*riso soffiato 375g (in genere è una confezione)*

Fondere insieme burro e Mars su fuoco basso o nel microonde stoppando ogni 20 secondi per mescolare. Versare il riso in una ciotola molto capiente e aggiungere il composto di burro e Mars e mescolare in modo che quest'ultimo ricopra per bene ogni chicco. Versare in uno stampo da 30 cm di diametro oppure due stampi più piccoli, in modo che lo spessore sia di circa 3 dita. Pressare con energia, ma senza premere troppo per non rompere i chicchi di riso, aiutandosi con il retro di un cucchiaio o meglio ancora con un batticarne. Riporre in frigorifero fino a qualche minuto prima di servire, tagliando a grossi dadi.







Happy Birthday!

