

Stay Sweet As You Are! Cakes&Beyond



DOMENICA 30 GENNAIO 2011

With A Little Help From My Friends! Cheesecake Mousse & Mario Luca Giusti..

Qualche tempo fa è stato il mio compleanno e con la scusa del Blog, per mia immensa felicità, ho ricevuto un sacco di regali in tema!

Un elegantissimo book rilegato in pelle per scrivere le mie ricette con tanto di iniziali con il mio nome, un libro sull'arte di decorare la tavola, una candela mangiaodori per la cucina, il dvd del film Julie&Julia(dovete assolutamente vederlo, io mi sento molto Julie!), il trita prezzemolo Mulinex, perfino un pallone gigante gonfiato a elio a forma di Cupcake, un ricettario originale del Woman's Institute Of Domestic Arts and Sciences datato 1918...

E poi..... loro..

Le tanto bramate alzate di [Mario Luca Giusti](#).

non una ma bensì due, viola e trasparente...mai fui così felice nel ricevere un regalo doppio!



DOLCI POST!

▼ 2011 (3)

▼ gennaio (3)

[With A Little Help From My Friends! Cheesecake Mous...](#)

[Crazy For Azuki! Japanese Daifukumochi..](#)

[Romantikstrasse! Due Cuori e una Sacher..](#)

► 2010 (24)



Ingredienti:

- 400 gr ricotta fresca
- 100 gr philadelphia
- 100 gr mascarpone
- 3 uova
- 3 cucchiari rasi di zucchero
- zucchero grezzo di canna
- biscotti secchi non troppo dolci (digestive, krumiri..)
- miele melata di bosco

Amalgamare bene la ricotta con il mascarpone e philadelphia aggiungere lo zucchero e le uova, montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale, unirli lentamente al composto mescolando dal basso verso l'alto. Infornare a 180 gradi per 15 minuti, lasciar raffreddare. Sbriciolare 5/6 biscotti e aggiungere 3 cucchiaini di zucchero grezzo di canna, ricoprire leggermente le pareti esterne e servire con miele melata di bosco molto caldo sulla mousse a temperatura ambiente. Se non vi piace il miele ricordatevi di aggiungere più zucchero all'impasto che altrimenti risulterà poco dolce.

Ti potrebbero anche interessare:



Buon Compleanno Belin! la Mousse come piace a noi...



Theresa's CheeseCake Revisited



Crazy For Azuki! Japanese Daifukumochi..

LinkWithin



- bevande (2)
- Biscotti (1)
- Cheese Cake (1)
- Cheesecake (1)
- Cioccolato (4)
- Cookbook (1)
- Cookies (1)
- Cupcakes (5)
- Dolci (8)
- Dolci Tipici (3)
- facile (1)
- Firenze (3)
- Focacce (1)
- Halloween (1)
- London (2)
- Merenda (4)
- Mousse (1)
- Mousse al Cioccolato (1)
- Muffins (1)
- Profumi (2)
- Recensioni (6)
- Ristoranti (1)
- tea time (6)
- TeaTime (1)
- Thanksgiving (1)
- Wish list (1)

Publicato da Bene a 15:50



Etichette: Cheesecake, Dolci, Mousse, tea time

