

**IDEE DOLCI E SALATE  
PER NON PERDERSI  
IN UN BICCHIER D'ACQUA**

**Bicchierini**

*da Coquinaria con amore*



<b>Bicchierini dolci.....</b>	<b>2</b>
<b>Bicchierini salati .....</b>	<b>70</b>
<b>Bicchierini mangiatutto.....</b>	<b>86</b>
<b>Bicchierini assaggiati in ristoranti e bar .....</b>	<b>100</b>

## **Bicchierini dolci**

<b>BAVARESINE MORBIDE ALLE FRAGOLE di Rita Mezzini.....</b>	<b>7</b>
<b>BICCHIERE DI PESCHE E YOGURT di Dana (Agrodolce).....</b>	<b>7</b>
<b>BICCHIERINO CON PRUGNE E AMARETTI di Dana (Agrodolce).....</b>	<b>8</b>
<b>BICCHIERI CON FRUTTA SECCA CAMELLATA di Elisabetta66 (Ricetta di Giuliana).....</b>	<b>8</b>
<b>BICCHIERINI AI DUE CIOCCOLATI di Concettina.....</b>	<b>9</b>
<b>BICCHIERINI AI LAMPONI di Nivea.....</b>	<b>10</b>
<b>BICCHIERINI AL CAFFÈ di MarinaB.....</b>	<b>11</b>
<b>BICCHIERINI AL CAFFÈ di Stefanì.....</b>	<b>11</b>
<b>BICCHIERINI AL CAMELLO SALATO di DanielaF (Ricetta di Rossanina ).....</b>	<b>11</b>
<b>BICCHIERINI AL CAMELLO SALATO E MERINGHETTE di Elisabetta66.....</b>	<b>12</b>
<b>BICCHIERINI AL COCCO di Coeli (da Tu Cucina Facile ).....</b>	<b>12</b>
<b>BICCHIERINI AL GRAND MARNIER E AI FRUTTI ROSSI di Barbara.....</b>	<b>13</b>
<b>BICCHIERINI AL LEMON CURD CON PANNA E FRAGOLE di Elisabetta66.....</b>	<b>13</b>
<b>BICCHIERINI AL MASCARPONE E CAFFÈ di Rossanina.....</b>	<b>14</b>
<b>BICCHIERINI AL MASCARPONE E CAMELLO SALATO/FRAGOLE di Rossanina.....</b>	<b>14</b>
<b>BICCHIERINI ALLA SPUMA DI VINSANTO E BISCOTTI DI PRATO di Rossanina.....</b>	<b>14</b>
<b>BICCHIERINI ALLO YOGURT di Chandra (Ricetta di Barbara ).....</b>	<b>15</b>
<b>BICCHIERINI COM MASCARPONE E FRUTTA di Patrizia.p. ..</b>	<b>15</b>
<b>BICCHIERINI CON BAVARESE AL PASSITO E PANETTONE TOSTATO di Betti - Ricetta di A Tavola postata da Giuliana</b>	<b>16</b>
<b>BICCHIERINI CON BAVARESE ALLE FRAGOLE DESTRUTTURATA di Maffo.....</b>	<b>17</b>
<b>BICCHIERINI CON CIOCCOLATO, MASCARPONE E SCIROPPO ALLA MENTA di Nivea.....</b>	<b>18</b>
<b>BICCHIERINI CON CREMA CIOCCOMENTA di Maffo.....</b>	<b>19</b>
<b>BICCHIERINI CON CREMA PASTICCERA di GÌ.....</b>	<b>19</b>
<b>BICCHIERINI CON CREMA PASTICCERA E COMPOSTA DI PESCHE di Bastet.....</b>	<b>20</b>
<b>BICCHIERINI CON FRAGOLE E LEMON CURD di DanielaF....</b>	<b>20</b>
<b>BICCHIERINI CON FRAGOLE E MASCARPONE di Adriana....</b>	<b>21</b>
<b>BICCHIERINI CON FRAGOLE RICOTTA E FRAGOLINO di RosalbaF.....</b>	<b>21</b>

<b>BICCHIERINI CON FRAGOLINE DI BOSCO E PANNA E CON CIOCCOLATA E PANNA di Nivea.....</b>	<b>21</b>
<b>BICCHIERINI CON GIANDUIOTTI E PESCA NOCE di Meris ..</b>	<b>23</b>
<b>BICCHIERINI CON LAMPONI E BRANDY di Silvia77.....</b>	<b>23</b>
<b>BICCHIERINI CON PANNACOTTA di Pinella.....</b>	<b>23</b>
<b>BICCHIERINI CON PDS E BIANCOMANGIARE di Pinella.....</b>	<b>24</b>
<b>BICCHIERINI CON PESCA E MARACUJA di Chandra.....</b>	<b>25</b>
<b>BICCHIERINI CON PESCHE GIALLE CAMELLATE NEL VINO di Betti.....</b>	<b>25</b>
<b>BICCHIERINI CON YOGURT E FRUTTI ROSSI di Paprika (Ricetta di Barbara).....</b>	<b>25</b>
<b>BICCHIERINI CON SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LATTE CONDENSATO di Silvia77.....</b>	<b>26</b>
<b>BICCHIERINI CON TIRAMISU' ALLA RICOTTA di Maffo.....</b>	<b>26</b>
<b>BICCHIERINI DI COCCO AL LIMONE di Coeli (Ricetta originale Livia Sala - Cucina Moderna).....</b>	<b>26</b>
<b>BICCHIERINI DI CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE di Giuliana.....</b>	<b>27</b>
<b>BICCHIERINI DI CREMA MASCARPONE E FRAGOLE di Rita Mezzini.....</b>	<b>28</b>
<b>BICCHIERINI di GÌ.....</b>	<b>28</b>
<b>BICCHIERINI DI MATTONELLA AL LIMONE di La Sua Fra ...</b>	<b>28</b>
<b>BICCHIERINI DI MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E TAMARILLOS di Eros.....</b>	<b>29</b>
<b>BICCHIERINI DI SEMIFREDDO ALL'AMARETTO E NOCI di *Ale* (Ricetta della mia amica Jo).....</b>	<b>31</b>
<b>BICCHIERINI DI ZABAIONE E PANNA di Micky.....</b>	<b>31</b>
<b>BICCHIERINI FRAGOLE E LIMONE di Concettina.....</b>	<b>32</b>
<b>BICCHIERINI MISTI di Marialetizia.....</b>	<b>32</b>
<b>BICCHIERINI MOKA di Rucoletta (Ricetta di Barbara).....</b>	<b>33</b>
<b>BICCHIERINI MONTBLANC di Nivea (dal libro "Delizie di Latte").....</b>	<b>33</b>
<b>BICCHIERINI PANERA di Eros.....</b>	<b>33</b>
<b>BICCHIERINI RICOTTA E MELONE di Concettina.....</b>	<b>34</b>
<b>BICCHIERINI TIRAMISU' AL CAFFÈ di Babby (Ispirata dalla ricetta del Signor Massari postata da Nina7999).....</b>	<b>35</b>
<b>BICCHIERINI TIRAMISU' di Chandra.....</b>	<b>35</b>
<b>BICCHIERINO "PADRE RIMEDIA" di MarisaC (Pannacotta e fragole).....</b>	<b>36</b>
<b>BICCHIERINO ALLO YOGURT di Pina56.....</b>	<b>36</b>
<b>BICCHIERINO CON AMARETTO, LIQUORE AL CIOCCOLATO E PESCHE di Giuliana.....</b>	<b>36</b>

<b>BICCHIERINO CON CREMA AL MATCHA E CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> di Giuliana.....	37
<b>CREMOSO AL CIOCCOLATO</b> di Pinella .....	37
<b>BICCHIERINO CON FRAGOLE, LEMON CURD E PAVESINI</b> di Numberone .....	38
<b>BICCHIERINO CON GELATINA DI SPUMANTE AL MELOGRANO</b> di Marinora.....	39
<b>BICCHIERINO CON PDS, BAGNA AI FRUTTI DI BOSCO E YOGURT ALLE PESCHE</b> di Ro .....	39
<b>BICCHIERINO CON SALSA DI FRAGOLE E MOUSSE DI YOGURT</b> di Flaviasole .....	39
<b>BICCHIERINO DIETETICO</b> di Babby.....	40
<b>BICCHIERINO LIGHT CON YOGURT AL MANGO</b> di Rucoletta.....	40
<b>BICCHIERINO MERINGA</b> di _Ale13.....	41
<b>BICCHIERINO PER BAMBINI CON NUTELLA E PANNA</b> di Marialetizia .....	41
<b>BICCHIERINO POZZO DI PETROLIO</b> di AnnaMaria.....	42
<b>BICCHIERINO TAHITI</b> di _Ale13 .....	43
<b>BICCHIERINO ZUPPA INGLESE CON SBRISOLONA</b> di _Ale13 .....	44
<b>COPPA AL MELONE</b> di Stefani.....	45
<b>COPPA BAVARESE AL LATTE DI MANDORLA E AL PISTACCHIO</b> di Chandra.....	46
<b>COPPA CON RICOTTA E FRAGOLINE DI BOSCO</b> di Chandra.....	46
<b>COPPA GELE' AL LIMONE E CREMA ALLA VANIGLIA</b> di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari).....	46
<b>COPPA INNOCENZA</b> di Maffo .....	47
<b>COPPA MASCARPONE, PAVESINI E FRAGOLE</b> di Linda.....	47
<b>COPPA SBRISOLONA MANTOVANA CON ZABAIONE</b> di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari).....	47
<b>COPPA TIRAMISU' ALLA CREMA</b> di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari) .....	48
<b>COPPE CON CREMA DI RICOTTA</b> di Rosaria Rubino .....	49
<b>COPPETTA CON SPUMA DI MASCARPONE ALL'ARANCIA E PANNA</b> di Babby .....	49
<b>COPPETTA DI CIOCCOLATA BIANCA CON SCIROPPO D'ARANCIA</b> di Stefani .....	50
<b>COPPETTA DI YOGURT E BISCOTTI</b> di Babby.....	50
<b>COPPETTE AL MASCARPONE</b> di Rossella.....	50
<b>COPPETTE CON MARTINI, BISCOTTI SECCHI E CREMA PASTICCERA</b> di Rosaria Rubino.....	51
<b>COVIGLIA</b> di Marialetizia .....	51

<b>CREMA AL CAFFÈ PER BICCHIERINI DOLCI</b> di Nivea .....	52
<b>CREMA CAPPUCCINA</b> di Mara .....	52
<b>CUCCHIAINO DI MILLEFOGLIE DI RICOTTA E FRAGOLE</b> di Rita Mezzini.....	53
<b>GELATINA ALL'ARANCIA CON BIANCOMANGIARE</b> di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari).....	54
<b>GELEE DI PORTO E SPUMA DI MELONE</b> di Giuliana .....	55
<b>I "PURGATI"</b> Di Enzo .....	56
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA AL CAFFÈ</b> di Giuliana.....	57
<b>MOUSSE DI FRUTTO DELLA PASSIONE AL CIOCCOLATO BIANCO</b> di Sunny.....	58
<b>MOUSSE VAPORETTO AL MASCARPONE</b> di Nivea .....	58
<b>PANETTONE IN SYLLABUB</b> di Marinora.....	59
<b>SABAYONETTE AI FRUTTI DI BOSCO</b> di Giuliana .....	60
<b>SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO BRINATI</b> di Nina7999 ( Ricetta del Signor Massari) .....	61
<b>SEMIFREDDO CAFFÈ e LATTE CONDENSATO</b> di Tere (Ricetta di Babette) .....	61
<b>SIMIL BICCHIERINO DI SCORZA D'ARANCIA CON CREMA GOLOSA ALL'ARANCIA</b> di Giuliana.....	62
<b>TAZZINE CON MOUSSE AL CAFFÈ</b> di Micky.....	62
<b>TAZZINE DI CIOCCOLATO DI JAMIEDA</b> di Rossella .....	63
<b>TIRAMISU' AL LIMONE CON FRUTTI DI BOSCO</b> di Rita.....	63
<b>TIRAMISU' FRAGOLE E LEMONCURD</b> di Giuliana.....	64
<b>TRIFLE</b> di Neera.....	67
<b>TROPICAL CUP</b> di Neera.....	68

**BAVARESINE MORBIDE ALLE FRAGOLE di Rita Mezzini**

E' una ricetta della Cucina italiana di marzo 2005.

La dose è per 4 bicchieri tipo flute, io con la stessa ho fatto 12 bicchierini della foto.

latte 350g  
150g di panna  
120-150g di fragole  
panna montata alla vaniglia 100g  
zucchero 90g  
cognac 30g  
colla di pesce 12g  
un baccello di vaniglia  
salsa al caramello



portare a bollore latte,panna cognac, lo zucchero e il baccello di vaniglia tagliato a metà. Ammollare la gelatina in acqua fredda e poi unirla fuori dal fuoco alla crema che va fatta raffreddare in un bagnomaria freddo mescolando di quando in quando. Mettere nei bicchierini le fragole frullate con 10g di zucchero,aggiungere la crema fredda e mettere in frigo per 1 ora.

Servire con salsa al caramello ed un ciuffo di panna montata.

Nota: i bicchierini io li ho fatti la sera prima e si sono solidificati troppo, per cui se uno non li riesce a fare seguendo le indicazioni della ricetta è meglio dimezzare la colla di pesce.

Ho fotografato l'unico bicchierino senza salsa al caramello!

**BICCHIERE DI PESCHE E YOGURT di Dana (Agrodolce)**

Tagliare 2 pesche a cubetti e farle macerare con un po' di zucchero. Far ammorbidire 2 fogli di colla di pesce e scioglierli poi velocemente sul fuoco in un goccino di acqua bollente. Mescolarli con 2 vasetti di yogurt al limone (ho usato quello Granarolo). Sul fondo del bicchiere mettere un dischetto di pan di spagna, bagnarli con lo sciroppo di macerazione delle pesche,

mettere le pesche, coprire con lo yogurt, di nuovo il pan di spagna, la frutta e lo yogurt. Ho decorato con pezzetti di limone glassato e, questa volta, ciliege. La dose è per 2 bicchieroni. Per i bambini.

**BICCHIERINO CON PRUGNE E AMARETTI di Dana (Agrodolce)**

Far bollire per dieci minuti a fuoco basso le prugne secche denocciolate con l'amaretto.

Nel bicchiere sbriciolare 2 biscotti amaretti, bagnarli con lo sciroppo ormai freddo della cottura delle prugne.

Mettere qualche prugna (io ne ho messe 5 perché erano piccole, altrimenti 3), coprire con panna montata e finire con un biscotto passato nello sciroppo di amaretto.

Semplice ma buonissimo e veloce!

**BICCHIERI CON FRUTTA SECCA CAMELLATA di Elisabetta66 (Ricetta di Giuliana)**

Per 200 g di zucchero ci vanno 200 g di glucosio (io ne ho messo leggermente meno) e 100 di acqua. Con questi ingredienti fai il caramello, Poi infili la frutta già tostata negli stecchini e li intingi nel caramello. Prima però devi preparare un cartone per infilarli. Io ho tenuto aperte le antine in alto della cucina, ci ho infilato il cartone e come peso per tenerlo ci ho messo dei piatti. Man mano che gli stecchi sono pronti li infili nel cartone e li lasci asciugare a testa in giù, quando sono secchi tagli il filo con la forbice e li infili in bicchieri con zucchero di canna.

Precisazioni di Giuliana:

La frutta devi prepararla il giorno stesso in cui ti serve perché dopo 48 ore tende a sciogliersi.

Il cartone per infilarli a testa in giù io lo fisso alla cappa in modo che faccia da tettuccio e sotto, sul piano cottura, metto dell'allumi-



nio in modo che il caramello che cola si raccolga lì. Man mano che intingo la frutta infilo lo stecco a testa in giù, così il caramello cola facendo il filo. Una volta indurito taglio con la forbice alla misura che voglio ottenere. E poi si presentano come ha fatto Elisabetta. Volendo si possono usare anche gli stuzzicadenti più piccoli, viene lo stesso, in tal caso si mettono nei bicchierini più piccoli. Se si congelano le matasse dentro a una scatola o a un contenitore due o tre giorni dovrebbero durare.

### BICCHIERINI AI DUE CIOCCOLATI di Concettina

Da un libro di cioccolato  
70 g di cioccolato fondente a pezzetti  
70 g di cioccolato al latte  
60 g di maizena  
300ml di latte  
30 g di zucchero



Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e quello al latte separatamente, mescolate finché si raffreddino restando morbidi. A parte stemperare con un po' di latte la maizena, aggiungere il resto del latte e lo zucchero, versare metà di questo composto nel cioccolato fondente, metà in quello al latte, un po' per volta amalgamando bene, trasferire sul fuoco e far addensare (Io lavorato prima il ciocco fondente poi quello al latte perché così volevo poi la composizione del bicchierino). A consistenza voluta si toglie dal fuoco si fa raffreddare un po' e si versa nei bicchierini. Al cioccolato fondente ho aggiunto un cucchiaino di Aurum, a quello al latte invece della vaniglia.

### BICCHIERINI AI LAMPONI di Nivea

Ingredienti per 2/3 porzioni  
250 g di lamponi

- per la crema pasticcera:  
50 g di farina  
1/2 litro di latte  
3 tuorli d'uovo  
100 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
la buccia di 1/2 limone  
1 bustina di vanillina



- per la chantilly:  
200 ml. di panna fresca da montare  
2 cucchiaini di zucchero  
qualche biscotto per guarnizione

Frullare i lamponi (lasciandone da parte qualcuno per le guarnizioni) con pochissimo zucchero. Preparare la crema pasticcera sbattendo i 3 tuorli con i 100 g di zucchero e aggiungendo poi la farina setacciata (se troppo solido aggiungere un paio di cucchiaini di latte caldo). A parte far bollire il latte con la buccia del limone, la bustina di vanillina e il pizzico di sale. Quando il latte bolle si aggiunge l'impasto di uova, zucchero e farina e si mescola tutto. Dopo poco la crema ha raggiunto la giusta densità, si toglie dal fuoco e si fa raffreddare. A parte far montare la panna con 2 cucchiaini di zucchero. Preparare la chantilly mescolando 2/3 di crema con 1/3 di panna montata. Prendere tre bicchieri e mettere sul fondo di ognuno la purea di lamponi, coprire con la crema chantilly, decorare con qualche lamponi, un ciuffo di panna e un biscottino.

**BICCHIERINI AL CAFFÈ di MarinaB**

1 conf di yogurt al caffè da 500 g  
 1 foglio di gelatina Paneangeli  
 qualche savoiardo  
 un filo di latte o panna o liquore per sciogliere la gelatina  
 caffè da moka per bagnare i savoiardi  
 qualche mandorla in scaglie tostata e caramellata



Mettere a bagno il foglio di gelatina in acqua fredda; quando è morbido scioglierlo velocemente in un goccio di liquido caldo, lasciare intiepidire quindi aggiungerlo allo yogurt (portato a temperatura ambiente).

Comporre il bicchierino:

un pezzo di savoiardo imbevuto nel caffè, qualche mandorla tostata e caramellata, lo yogurt.

Guarnire con un ciuffo di panna e un pezzo di sfoglia caramellata (io ho usato quelle compere!). Spolverata di cacao amaro!

**BICCHIERINI AL CAFFÈ di Stefani**

Sotto biscotti imbevuti di caffè, yogurt al caffè, copertura di mandorle caramellate tritate  
 questi bicchierini sono davvero una ricetta favolosa.....e le variazioni sono infinite...

**BICCHIERINI AL CARMELLO SALATO di DanielaF (Ricetta di Rossanina )**

Nel fondo del bicchiere ho messo degli amaretti di Mombaruzzo sbriciolati, un goccio di caffè poi ho messo al crema fatta con mascarpone, panna ed un po' di zucchero e sopra un cucchiaino di caramello salato.

Caramello salato:

Prendo un pirex lo metto sul fornello acceso, con sotto la retina e butto dentro al pirex lo zucchero, un po' ad occhio, quando tutto lo zucchero è sciolto, tolgo dal fuoco e aggiungo allo zucchero la panna (ad occhio) e con una frusta giro in modo energico metto prendo un po' di caramello e controllo che sia denso nel modo giusto se è ancora troppo compatto aggiungo ancora panna, così fino alla densità desiderata, alla fine metto un bel pizzico di sale, giro ancora ed fatto.

**BICCHIERINI AL CARMELLO SALATO E MERINGHETTE di Elisabetta66**

I bicchierini al caramello salato sono della Ross. Io ho messo sul fondo un pezzo di savoiardo bagnato nel caffè amaro, ho fatto una crema di mascarpone zucchero e panna montata e sopra ho messo il caramello. Per i tartufini ho fatto delle ganache al ciocco fondente al latte etc e le ho aromatizzate con cointreau, grand marnier, buccia di arancio etc, e li ho coperti di mandorle tritate, zucchero a velo, scaglie di cioccolato etc.. Alcuni li ho lasciati lisci per i bambini e li rotolati nelle codette colorate.

**BICCHIERINI AL COCCO di Coeli (da Tu Cucina Facile )**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

5 dl di latte, 150 g di cocco grattugiato, 15 g di gelatina in fogli, 6 tuorli, 150 g di zucchero, 4 dl di panna, 1 banana. Metti a bagno la gelatina in acqua fredda. Porta a bollire il latte con il cocco grattugiato, togli dal fuoco e lascia raffreddare. Metti i tuorli con lo zucchero in una casseruolina e montali con le fruste a mano, finché saranno chiarissimi, poi unisci il latte filtrato. Porta a bollire il composto e fai addensare per 5 minuti, aggiungi la gelatina strizzata, mescola bene, immergi la casseruolina in acqua e ghiaccio e fai raffreddare velocemente la crema mescolando spesso. In una ciotola fredda monta la panna densamente con le fruste elettriche, poi incorporala alla crema. Suddividi il composto in bicchieri o ciotoline e metti in frigorifero nella parte più fredda. Al momento di servire



sbuccia la banana, tagliala a fettine, poi disponile leggermente sovrapposte sulla superficie delle bavaresi.

### **BICCHIERINI AL GRAND MARNIER E AI FRUTTI ROSSI di Barbara**

Ho preso dei bicchierini da liquore (come insegnatoci dal grande Iginio Massari..) e ho messo sul fondo qualche pezzetto di amaretto sbriciolato, poi ho addensato dello yogurt naturale, leggermente dolcificato, con colla di pesce sciolta in pochissimo Grand Marnier e l'ho versato nel bicchierino. Ho aspettato che solidificasse e poi ho messo uno strato di composta di frutti rossi (della Giuli). Fogliolina di menta e voila'! Pochissime calorie, ma appagante. Vi suggerisco una variante che e' piaciuta molto: sul fondo un biscotto al caffè sbriciolato (io ho usato quelli che dentro hanno una crema al caffè, forse del Mulino Bianco ? Non me lo ricordo...), sopra yogurt al caffè e, una volta solidificato, uno strato di mandorle a lamelle. Se dite che e' semplice yogurt, non vi credono, fa un figurone.



### **BICCHIERINI AL LEMON CURD CON PANNA E FRAGOLE di Elisabetta66**

LEMON CURD di Rossanina

g. 100 burro

g. 225 di zucchero

3 uova più un tuorlo

scorza grattugiata e succo di tre limoni

Sciogliete il burro a bagnomaria. Aggiungete lo zucchero, le uova, e il succo e la scorza di limone. Fate cuocere lentamente fino a quando il curd velerà il cucchiaino (come per la crema inglese). Versate in vasetti sterilizzati e lasciate freddare. Conservate in frigo per un massimo di 15 giorni.



### **BICCHIERINI AL MASCARPONE E CAFFÈ di Rossanina**

Ho sbriciolato dei savoiardi, li ho bagnati di caffè, e ho aggiunto la crema di mascarpone e caffè dolce.

Spolverizzato di polvere di caffè.

Si possono fare il giorno prima.



### **BICCHIERINI AL MASCARPONE E CARMELLO SALATO/FRAGOLE di Rossanina**

Ho fatto il caramello salato come al solito (caramello poco cotto e diluito con panna, con aggiunta di pizzico di sale di Maldon o di Guérande). Ho poi messo nei bicchierini da caffè dei nocciolini di Chivasso sul fondo, una crema (ottenuta mescolando mascarpone coop con panna liquida per ottenere una crema che scendesse con calma dal cucchiaino) leggermente zuccherata e sopra uno strato di un paio di millimetri di caramello salato. In alternativa li ho fatti con la stessa crema e le fragole al limone sul fondo. Allora, per verificare la giusta consistenza del caramello io faccio la prova piattino, come per la marmellata. Il caramello deve risultare fluido, come un miele. Fino a quando si indurisce nel piattino aggiungo panna.

La panna io la metto quando il caramello è pronto. Ne metto pochina all'inizio e fa il vulcano, poi aggiungo piano, piano fino alla giusta consistenza (prova piattino). Il caramello salato poi lo lascio freddare completamente prima di utilizzarlo. Io uso i bicchieri da caffè.

### **BICCHIERINI ALLA SPUMA DI VINSANTO E BISCOTTI DI PRATO di Rossanina**

Ho sbriciolato dei biscottini di prato e li ho messi in fondo ad un bicchierino da caffè. Li ho bagnati con dell'OTTIMO vinsanto e sopra ho messo una spuma di mascarpone, zucchero e vinsanto. Un biscotto per decorare. Questi si possono fare tranquillamente anche il giorno prima.



### BICCHIERINI ALLO YOGURT di Chandra (Ricetta di Barbara )

Con yogurt al mango e pezzetti di mango lasciati macerare in pochissimo zucchero; sul fondo del bicchiere un disco di pan di Spagna bagnato con l'alkermes.



### BICCHIERINI COM MASCARPONE E FRUTTA di Patrizia.p.

E' da tempo che li dovevo rifare ecco la mia ricetta, molto variabile dipende dai vs. gusti potete usare pesche, albicocche e anche fragole e ananas e caffè insomma fate voi:

250 g di mascarpone  
40 g di zucchero  
2 uova

Savoardi 5 tritati molto grossolanamente. per la bagna dei savoiardi martini o caffè se scegliete la variante al caffè.

-Dividere i tuorli dalle chiare,

-in una terrina sbattere bene i tuorli con lo zucchero

-in una ciotola capiente versare il mascarpone e unire il composto di tuorli e zucchero, aggiungere 2 cucchi di martini o caffè.

-Montare gli albumi a neve e unirli al composto di tuorli.-

Prendere i bicchierini e fare un fondo di savoiardi, aggiungere la frutta precedentemente tagliata a pezzetti e fatta macerare con un cucchi di zucchero, coprire con altro composto. Guarnire con la frutta prescelta o con chicchi di caffè.



### BICCHIERINI CON BAVARESE AL PASSITO E PANETTONE TO- STATO di Betti - Ricetta di A Tavola postata da Giuliana

Ricetta di Giuliana

Per la bavarese:

180 ml vino passito

(suggerisco un ottimo vino anche se dispendioso, per esaltare al meglio il sapore finale del dolce)

500 ml panna liquida fresca

100 g zucchero semolato

100 g tuorli (me ne sono serviti 5)

8 g colla di pesce

Per la gelatina:

350 ml vino passito, lo stesso della bavarese

30 g zucchero semolato

6 g colla di pesce

Per accompagnare:

panettone q.b. (a me ne è servito tre quarti di chilo ma se l'avessi fatto tutto non sarebbe certo avanzato)

zucchero a velo

burro q.b.

Facoltativo: panna montata per accompagnare

La bavarese:

Rompere i tuorli in una ciotola, aggiungere lo zucchero e montare bene. A parte scaldare il vino passito e ammolare la gelatina. Versare il vino tiepido a filo sui tuorli mescolando con un cucchi di legno e mettere sul fuoco dolce a cuocere, mescolando sempre, finché la crema si addensa, facendo attenzione perché si addenserà velocemente e si rischia di bruciare. Strizzare bene la gelatina e unirla alla crema mescolando finché è completamente sciolta. Filtrare comunque attraverso un colino e lasciar raffreddare mescolando spesso in modo che non solidifichi. Quando è fredda, montare la panna ma non completamente, e aggiungerla alla crema di passito, mescolando delicatamente per amalgamare bene il tutto. Mettere nello stampo prescelto oppure in bicchieri individuali e tenere in frigorifero.



La gelatina:

Scaldare una parte del vino, ammollare la gelatina in acqua fredda quindi strizzarla e unirla al vino caldo finché è sciolta tutta. Mescolando velocemente unire il vino con la gelatina al resto del vino. Filtrare il tutto attraverso un colino fine e mettere a solidificare in un contenitore.

Poco prima di servire:

tagliare il panettone a cubotti.

Fondere il burro e spennellare i cubi da ambo i lati lunghi, una volta imbevuti tutti i cubi di burro, spolverare con zucchero a velo entrambi i lati. In una padella antiaderente, molto calda, mettere i cubi e lasciarli dorare girandoli però dorarli uniformemente. Operazione da fare a pochi cubotti alla volta perché tendono a bruciare velocemente. Al momento di servire riprendere i bicchieri, prendere il contenitore della gelatina e con una forchetta rompere il tutto mescolando ottenendo una spece di granita gelatinosa e con questa riempire il bicchiere. Se si usa uno stampo, sformare la bavarese e decorarla con la graniglia di gelatina. Servire accompagnando col panettone dorato. Io per comodità ho usato una ciotola trasparente.

### **BICCHIERINI CON BAVARESE ALLE FRAGOLE DESTRUTTURATA di Maffo**

2 cestini di fragole frullate  
200 g zucchero a velo  
350 g panna fresca  
qualche goccia di limone  
biscotti wafer oppure togo q.b.



Per la bavarese, frullate le fragole con 120 g di zucchero a velo e un goccio di succo di limone. Montate i 350 g di panna fresca con il resto dello zucchero a velo e quando è ben montata, amalgamateci mescolando pianino la purea di fragole senza che rimangano grumi di panna. Versare la bavarese nei bicchierini e guarnire con wafer (o togo se volete) a pezzi e pezzetti di fragola.

Per fare una bavarese più densa:

2 cestini di fragole frullate  
200 g zucchero a velo  
350 g panna fresca  
qualche goccia di limone  
4 fogli e mezzo di colla di pesce

frullate le fragole con 120 g di zucchero a velo, ammolate la colla di pesce (4 fogli e mezzo ....anche se ce ne andrebbe meno , ma temevo che mi si spatasciasse) in acqua fredda e scaldate un cucchiaino di panna fresca in un pentolino senza farla bollire.

Quando la colla di pesce è ammolata, scioglierla nel pentolino con la panna calda togliendolo dal fuoco. Aggiungerci una cucchiainata di purea di fragole e mescolare e poi ancora purea di fragole fino a mescolarla con tutta la rimanente. Dopodiché aggiungere la panna precedentemente montata e zuccherata con lo zucchero a velo avanzato. Montare il bicchierino con i wafer (o con i togo) e pezzetti di fragola.

### **BICCHIERINI CON CIOCCOLATO, MASCARPONE E SCIROPPINO ALLA MENTA di Nivea**

Questa d'estate è una delle mie preferite:

Ingredienti per 2 porzioni  
50 g di mascarpone  
100 ml. di panna  
1 cucchiaino di sciroppo alla menta  
50 g di cioccolato fondente  
2 cucchiaini di zucchero a velo



Montare la panna e poi unirla al mascarpone e ai 2 cucchiaini di zucchero.

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Unirlo a metà del composto di panna e mascarpone; all'altra metà aggiungere il cucchiaino di sciroppo alla menta. Versare in coppette alternando i 2 gusti. Guarnire a piacere.

### BICCHIERINI CON CREMA CIOCCOMENTA di Maffo

Ho fatto la crema al cioccolato di Marialetizia (quella che usa come copertura dei profiterole) e ci ho aggiunto qualche cucchiata di sciroppo di menta e qualche fogliolina

Ingredienti (qualche dose è modificata rispetto a quella di ML):

1 lt di latte  
 100 g cacao amaro  
 140 g cioccolato fondente  
 230 g zucchero  
 60 g farina  
 3 cucchiari di sciroppo di menta  
 un po' di foglioline di menta fresca



Si mescolano tutti gli ingredienti secchi (tranne la cioccolata) in una ciotola.

A parte si scalda il latte con le foglioline di menta, quando è caldo si filtra per eliminarle.

Si aggiunge il latte agli ingredienti secchi mescolando un poco per volta per non fare grumi e si rimette sul fuoco finché bollendo per un poco non si addensa. A questo punto si toglie dal fuoco e si aggiunge lo sciroppo di menta e la cioccolata a pezzi, mescolando finché non è tutta sciolta. Quando è fredda si mette nei bicchierini (se sono di vetro anche quando è tiepida), si unisce anche un po' di panna semi-montata, uno schizzo di sciroppo di menta, qualche ghirigoro di cioccolato fuso e, volendo, una fogliolina di menta e poi in frigorifero nel comparto più freddo. Deve essere molto freddo quando si mangia, così si esalta il sapore pungente della menta.

### BICCHIERINI CON CREMA PASTICCERA di Gì

Io ieri sera ho fatto dei bicchierini con crema pasticcera fatta da me biscottini lingue di gatto bagnati nell' alchermes panna montata e spolverata di cacao perugina!! Sono piaciuti tantissimo

### BICCHIERINI CON CREMA PASTICCERA E COMPOSTA DI PESCHE di Bastet

Bicchierini con fondo di biscotti al cioccolato e rum, crema pasticcera e composta di pesche.



### BICCHIERINI CON FRAGOLE E LEMON CURD di DanielaF

Panna  
 lemon curd  
 fragole  
 zucchero  
 meringhe

Sul fondo del bicchierino ho messo della meringa sbriciolata, sopra ho messo un po' di fragole lavate tritate e lasciate un po' macerare con lo zucchero, e poi sopra della panna leggermente montata con del lemon curd (zucchero a piacere), ho infilato un fragola in uno stuzzicadenti e l'ho messa dentro il bicchierino.



Se lasciate riposare il bicchierino diventa così ...con il sughetto sul fondo

**BICCHIERINI CON FRAGOLE E MASCARPONE di Adriana**

Ispirandomi a quelli della Ross, ho messo sul fondo gli avanzi del pandispagna della torta, le fragole condite con zucchero e limone e il mascarpone mescolato con panna

**BICCHIERINI CON FRAGOLE RICOTTA E FRAGOLINO di Rosalba**

alla base ho messo delle fragoline di bosco con un gocchino di fragolino, sopra della ricotta lavorata con zucchero e aromatizzata alla vaniglia, poi dei pavesini appena bagnati nel liquore di fragolino e ancora un po' di crema ricotta, poi fragoline frullate a salsa e in fine ho decorato con panna e un po' di briciole di amaretti.

**BICCHIERINI CON FRAGOLINE DI BOSCO E PANNA E CON CIOCCOLATA E PANNA di Nivea**

Dunque io ho usato le istruzioni che mi ha dato la stefa un paio di giorni fa, perché anch'io non avevo la minima idea di come usarlo (è per questo che l'ho tenuto tanto tempo in dispensa!).

Comunque quella che passo a scrivervi non è una ricetta, ma il tentativo di ieri che si è poi rivelato più che accettabile.

Comunque: avevo 2 scatolotte di fragoline di bosco (circa 180 g), le ho frullate con circa la metà del loro peso di zucchero a velo. Dopodiché ho messo il composto in un pentolino con 1/4 di grammo!! di agar agar. Sì, avete letto bene: ho pesato 1 grammo di agar agar e poi ne ho usato 1/4, forse addirittura 1/5. Ho scaldato breve-

mente il tutto (serve per attivare l'addensante) e poi l'ho lasciato raffreddare (mentre raffredda si rapprende).

Nel frattempo ho sciolto 100 g di cioccolato bianco in circa 125 ml. di latte.

A parte ho messo nel mixer 70 g di nocciole già spellate e tostate con 30 g di zucchero e 15 g di cacao amaro. Quando era ridotta in polvere fine l'ho aggiunta al latte con il cioccolato già sciolto. Anche qui ho aggiunto la stessa dose di agar agar, fatto scaldare e successivamente raffreddare.

Dopodiché ho montato una scatola di panna da 200 ml. ed ho iniziato a comporre i bicchierini mischiando gli ingredienti a strati.

Come potete ben vedere le dosi sono minime (sono usciti 4 bicchierini) ma soltanto perché non ero certa del risultato (temevo di buttarlo tutto).

Comunque l'unica cosa è provare ad usarlo, ne basta veramente pochissimo, molto, molto meno rispetto alla gelatina in fogli

Il risultato è stato questo:



**BICCHIERINI CON GIANDUIOTTI E PESCA NOCE di Meris**

Questi li ò fatti l'estate scorsa avevo parenti a cena...semplici e veloci...

il primo è fatto di crema pasticcera al cacao e gianduiotti fusi con un po' di pasticciera in superficie con una spolverata di cacao amaro e fettine di pesca noce il secondo sul fondo amaretti sbriciolati crema al cacao e gianduiotti crema pasticcera e spolverata di cacao amaro e fettine di pesca noce

**BICCHIERINI CON LAMPONI E BRANDY di Silvia77**

Sul fondo ho messo un pezzo di savoiardo imbevuto in uno sciroppo allungato con un goccio di brandy, poi marmellata di lamponi sempre stemperata con un goccio di brandy, un velo di lemon curd, altro pezzo di savoiardo e marmellata e poi un bello strato di lemon curd.

Variante: al posto del lemon curd si può usare la crema pasticcera.

**BICCHIERINI CON PANNACOTTA di Pinella**

Ho fatto una panna cotta normale, con poca gelatina. Ne ho tolto una parte e l'ho lasciata bianca. All'altra ho aggiunto del cioccolato fondente. Ne ho stratificato un po' nei bicchieri e ho messo in frigo a solidificare. Ho evitato che nel frattempo la panna bianca solidificasse mettendo il padellino in un bagnomaria caldo. Quindi, ho versato lentamente la panna bianca sopra quella scura. Di nuovo in frigo. Ho preso delle fragole, tagliato tutto a fette e passato in padella con un po' di zucchero e succo di limone. Ho fatto raggiungere il bollore e passato al mixer. Ho aggiunto un solo foglio di gelatina (tipo 1 foglio da 2 g su 250 di salsa)e quindi versato sulla crema.

Non ho passato al colino perché volevo conservare proprio l'aspetto un po' granuloso. Avevo da parte degli anelli di cioccolato un po' rotti. Per cui il manico non è stato voluto apposta.

**BICCHIERINI CON PDS E BIANCOMANGIARE di Pinella**

Io ho preparato dei bicchierini con una base di biancomangiare alternato alla salsa al cioccolato di MA in combinazione con dischetti di pan di spagna imbevuti di alkermes o di marsala. Ho provato anche aggiungendo un filo di caramello liquido.

Vi metto la ricetta delle creme.

Ingr:

1 litro di latte

180-200 g di zucchero semolato

80-100 g di amido di mais

scorza di limone

1 bicchierino di acqua di fior d'arancio



Sciogliere l'amido in una ciotola con il latte tiepido messo prima in infusione con la scorza del limone. Quando tutto è sciolto, aggiungere lo zucchero e sciogliere anch'esso molto bene. Aggiungere il bicchierino di una buona acqua di fior d'arancio e mettere sul fornello al minimo. Mescolare continuamente con una frusta fino a che si addensa. La crema deve risultare abbastanza soda.

Per fare una sorta di zuppa inglese:

Io prendo una pirofila e faccio uno strato di savoiardi bagnati nel marsala allungato con un po' d'acqua. Ricopro con uno strato di crema, faccio raffreddare leggermente e poi faccio uno strato di savoiardi bagnati nell'alkermes, anch'esso diluito. Un ultimo strato abbondante di crema. Faccio raffreddare la zuppa molto bene. A questo punto decoro con una cioccolata fatta con un bicchiere di

latte, un cucchiaino di cacao in polvere, uno di zucchero e un cucchiaino scarso di farina.

Salsa al cioccolato

40 g di cacao amaro in polvere  
200 g d'acqua  
200 g di cioccolato fondente  
40 g di burro

Sciogliere il cacao nell'acqua. Portare a bollire e unire il cioccolato fondente e il burro. Far freddare e usare.

Decorazione e presentazione:

Stratificare la crema in bicchierini e fare degli strati con la salsa al cioccolato.

Oppure, ricreare all'interno del bicchiere una zuppa con savoiardi, alchermes, marsala e bianco mangiare. Decorare con un disco di cioccolato che ricopra il bicchiere.

### **BICCHIERINI CON PESCA E MARACUJA di Chandra**

Questi altri con pesca e maracuja e pezzetti di noce pesca caramellati e flambati al rum



### **BICCHIERINI CON PESCHE GIALLE CAMELLATE NEL VINO di Betti**

Li ho fatti con lo yogurt all'amaretto, gelatina ammollata in vino bianco dolce e ricoperti con pesche gialle caramellate in padella con un goccio dello stesso vino. Variante veloce: copertura di marmellata di lamponi.

### **BICCHIERINI CON YOGURT E FRUTTI ROSSI di Paprika (Ricetta di Barbara)**

Avevo fatto anche io quelli con la ricetta di Barbara, con yogurt e frutti rossi.



### **BICCHIERINI CON SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LATTE CONDENSATO di Silvia77**

Semifreddo al caffè e latte condensato decorato con un chicco di caffè ricoperto al cioccolato

### **BICCHIERINI CON TIRAMISU' ALLA RICOTTA di Maffo**

400 g di ricotta  
4 rosso d'uovo  
180 g zucchero  
1 pacco di savoiardi  
due bustine di caffè liofilizzato (io uso il decaffeinato se ci sono bimbi)  
latte  
cioccolato amaro  
meringhe



Si sbattono i rossi con lo zucchero finché non diventano bianchi e spumosi e la crema liscia.

Si aggiunge la ricotta e si mescola bene dal basso verso l'alto per non far smontare la crema.

Quando la ricotta è tutta incorporata e non ci sono più grumi, allora si versa un dito di questo composto in ciascun bicchierino. Poi si bagna leggermente un savoiardo e si taglia a cubetti e lo si mette in ciascun bicchierino. Poi il cioccolato tritato grossolanamente e le meringhe sbriciolate.

### **BICCHIERINI DI COCCO AL LIMONE di Coeli (Ricetta originale Livia Sala - Cucina Moderna)**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

50 g di cocco disidratato 3 uova 70 g di zucchero 25 g di farina 4 dl di latte un limone poco burro qualche chicco di melagrana 1) Sbatte un albume senza montarlo e incorporatevi il cocco. Imburrate 16 stampini di alluminio di 3-4 cm di diametro e distribuite all'interno, con le dita inumidite, il composto di cocco, in modo da formare un rivestimento sottile; infornate a 180° per 10-12 minuti. 2) In una casseruolina lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporate la

farina e versate, a poco a poco e sempre mescolando, il latte bollente; aggiungete la scorza del limone grattugiata, portate a ebollizione e lasciate sobbollire un paio di minuti; levate dal fuoco e fate raffreddare immergendo il recipiente in acqua e ghiaccio. 3) Togliete delicatamente i "bicchierini" di cocco dagli stampini, sistemati nei pirottini e riempiteli con la crema al limone. Decorate con chicchi di melagrana.

### **BICCHIERINI DI CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE di Giuliana**

dose per 6

800 g circa fragole  
80 g cioccolato bianco buono  
300 g panna liquida fresca  
150 g zucchero  
400 g latte  
4 rossi d'uovo  
35 g maizena  
20 g zucchero a velo  
4 cucchiaini Cointreau o Grand Marnier  
1 cucchiaino di succo di limone



lavare le fragole, tenerne 6 o 7 da parte per la decorazione e tagliare le altre a pezzetti o a fettine, cospargerle con 60 grammi di zucchero, il succo del limone e 2 cucchiaini di liquore. Mescolare bene, coprire e tenere da parte in frigorifero. Scaldare 80 g di panna, tagliare il cioccolato bianco a pezzetti e quando la panna inizia a bollire, versarla sul cioccolato, lasciar riposare un paio di minuti quindi mescolare affinché la ganache sia liscia e morbida. Lasciar intiepidire. Scaldare il latte. In una terrina sbattere i rossi d'uovo con il restante zucchero finché sono bianchi e gonfi, aggiungere la maizena e mescolare bene, unire il latte caldo filo a filo e rimettere tutto sul fuoco, lasciar cuocere un paio di minuti al bollore, quindi unire la ganache di cioccolato bianco, profumare con 2 cucchiaini di liquore e tenere da parte a raffreddare completamente, coprendo la crema a contatto in modo che non faccia la pellicola in superficie. Una volta fredda la crema pasticcera al cioccolato bianco, montare la restante panna fresca con lo zucchero a velo e incorporare con delicatezza alla pasticcera mescolando bene perché

sia tutto ben amalgamato e omogeneo. Riprendere le fragole dal frigo, fare uno strato sul fondo di ogni bicchierino lasciando anche un po' del loro liquido, continuare con uno strato di crema al cioccolato bianco, coprire con la pellicola ogni bicchiere e mettere in frigorifero. Al momento di servire decorare con le fragole tenute da parte e una fogliolina di menta.

### **BICCHIERINI DI CREMA MASCARPONE E FRAGOLE di Rita Mezzini**

Semplicissimi:

sul fondo fragole macerate per una notte con zucchero di canna e limone, a coprire crema fatta con mascarpone, panna montata e zucchero a velo e per guarnizione cubetti di colomba!



### **BICCHIERINI di Gi**

Bicchierini con crema pasticcera fatta da me biscottini lingue di gatto bagnati nell' alchermes panna montata e spolverata di cacao perugina!! Sono piaciuti tantissimo.....c'e' voluto giusto il tempo di freddare la crema e montare la panna

### **BICCHIERINI DI MATTONELLA AL LIMONE di La Sua Fra**

Approntare i consueti (vostri) bicchierini.

Preparare una salsa di fragole (250 g di fragole, frullate e cotte per 6 minuti a 80° nel bimby con 150 g di zucchero a velo e un dito di limoncello - poi passare al setaccio e farci sciogliere due fogli di colla di pesce precedentemente ammorlati in acqua fredda e strizzati).

Mettere un po' di salsa di fragole nei bicchierini e far freddare.

Preparare una congrua dose di mattonella al limone (facciamo mezza dose standard).

Sbriciolare della meringa sulla salsa di fragole.

Terminare i bicchierini con la modica quantità di mattonella e mettere in congelatore.



## BICCHIERINI DI MOUSSE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E TAMARILLOS di Eros

La ricetta di Eros prevede un "tappo di granella" la quale, volendo, può essere usata anche come base sul fondo del bicchiere.

Ingredienti per 6 persone circa

10 frutti della passione (o maracuja)  
 2 arance (solo il succo) o 2 bicchieri di succo di frutti tropicali  
 2 tamarillos (pomodoro tropicale)  
 8 fogli di gelatina  
 4 albumi  
 150 ml di panna liquida  
 granella di nocciole, mandorle e biscotti  
 burro qb  
 zucchero qb

Per decorare

Bucce di arance, limoni, Lime



### 1° STRATO

Prendete il succo filtrato di 10 frutti della passione svuotando il contenuto del piccolo frutto con un cucchiaino e aggiungendovi il succo di 2 arance o mezzo bicchiere di succo di frutti tropicali. Frullate il tutto aggiungendovi qualche cucchiaino di zucchero e poi filtrate con un colino per eliminare i semi del maracuja. Ammollate ora 4 fogli di gelatina in acqua fredda.



Scaldate leggermente il succo filtrato e scioglietevi la colla di pesce. Mettete solo la metà del composto in

stampini (che precedentemente avrete unto di olio di mandorle) e lasciatelo in frigo ad indurire. L'altra metà vi servirà dopo. (Il mio problema era trovare degli stampini che non fossero i soliti cuki e che soprattutto fossero più piccoli, aggraziati ed economici dovendone usare contemporaneamente 70. Ho risolto con questi che si usano nei negozi genovesi per mettere il pesto o la salsa di noce. Hanno anche il tappino).

### 2° STRATO

Montate 2 albumi e i 100 ml di panna e incorporateli nella metà avanzata del succo del frutto della passione. Togliete gli stampini dal frigo e aggiungete questo preparato sui due succhi già solido. Lasciate nuovamente in frigo per fare rassodare.

### 3° STRATO

Preparate ora la polpa del tamarillo (sarà il terzo strato colorato, il più rosso). Scavate i frutti con un cucchiaino prendendone solo la polpa e buttando la buccia. Aggiungete ancora un pochino di succo tropicale (o di arance) e qualche cucchiaino di zucchero. Frullate e filtrate anche questo composto. Fate la stessa cosa di prima scaldando il succo e aggiungendovi poi gli altri 4 fogli di gelatina che avrete fatto ammolare. Montate gli altri 2 albumi a neve e 100 ml di panna liquida e aggiungeteli al liquido. Ora togliete gli stampini dal frigo e aggiungete lo strato di questo preparato sul primo succo già solido. Lasciate in frigo nuovamente per qualche ora. La composizione a tre colori è finita. A Chianciano ho scelto di mettere una base biscottosa preparando con un vecchio mortaio un "battuto" di nocciole, mandorle facendole poi tostare e aggiungendovi poi biscotti friabili del burro fuso per favorire l'amalgama. Spalmate sopra ad ogni formina la granella (che ovviamente dopo si troverà come base) e rimettete in frigo. Sformate sul piatto aggiungendo sopra le bucce di lime, limone e arance tagliate con il rigalimoni.



### NOTA DI EROS:

Il bicchierino andrebbe rovesciato, e allora il tappo di granella diventerebbe poi la base della mousse.

Se si mette la granella sopra e non si gira, il tappo resta tappo.

Se si mette la granella in fondo e poi si gira, il fondo diventa tappo.

Se si mette la granella in fondo e non si gira, il fondo resta fondo.

**BICCHIERINI DI SEMIFREDDO ALL'AMARETTO E NOCI di \*Ale\***  
(Ricetta della mia amica Jo)

500 g panna fresca  
3 uova  
1 dl di marsala secco  
9 cucchiaini di zucchero  
1 confezione di amaretti  
noci sbriciolate grossolanamente



Fare lo zabaione: montare i rossi d'uovo con 4 cucchiaini di zucchero, aggiungere 1 dl di marsala e cuocere a bagnomaria, finché si farà una crema e lasciare raffreddare.

Montate gli albumi con 2 cucchiaini di zucchero. Montate la panna con 2 o 3 cucchiaini di zucchero, abbastanza soda. Prendere lo zabaione, gli albumi e la panna: amalgamateli delicatamente in un unico recipiente e aggiungere gli amaretti sbriciolati (3/4 della confezione) e le noci a tocchetti. Mescolare tutto delicatamente, versare in un recipiente che poi andrà riposto nel freezer. Guarnire con gli amaretti rimasti, sbriciolandoli sopra. Mettere nel congelatore per 24 ore.

**BICCHIERINI DI ZABAIONE E PANNA di Micky**

Sul fondo dei pezzetti di savoiardo bagnato di caffè, sopra della crema fatta con zabaione montato e panna, spolverata di caffè e savoiardo.



**BICCHIERINI FRAGOLE E LIMONE di Concettina**

Ho preso spunto dal semifreddo di Babette

170g di latte condensato  
il succo di 1 limone  
1/2 litro di panna fresca

Si mischia con metà del latte condensato il succo del limone filtrato, poi si aggiunge il resto del latte girando, nel frattempo si monta la panna e ci si incorpora con attenzione il composto preparato prima. Comporre il bicchierino alternando con fragoline di bosco (ho spolverato il fondo con dei fili di scorza di limone) tenere in frigorifero fino al momento di servire. Naturalmente se non si hanno fragoline di bosco si possono usare fragole normali o anche ciliegie cambiando il limone con qualche cucchiaino di liquore alle ciliegie, insomma spazio alla fantasia!!!



**BICCHIERINI MISTI di Marialetizia**

Alle fragole:

disco di pds, fragole a pezzetti macerate con zucchero e limoncello (che poi il succo scende a bagnare il pds) bavarese alla crema e "tappo" di gelatina di fragole (fragole frullate con lo zucchero e "gelatinate con un foglietto di colla di pesce)

Al caffè e caramello:

Disco di pds inzuppato di caffè forte dolce e rum, strato di chantilly. Poi ho sporcato il bicchiere di caramello, altro strato di pds e caffè e ho coperto tutto con altra chantilly, guarnito con goccia di caramello.

Al cioccolato, per bambini:

Starti di pds, crema al cioccolato e panna, sopra a tutto cubetti di pds e un marshmallow di guarnizione.



**BICCHIERINI MOKA di Rucoletta (Ricetta di Barbara)**

yogurt al caffè 300 ml  
 2 fogli di colla di pesce  
 liquore per sciogliere la colla  
 biscotti all'amaretto sbriciolati per il fondo  
 chicchi di caffè per guarnire  
 ho spolverato la superficie con un po' di  
 biscotti all'amaretto sbriciolati che ho utilizzato per il fondo e ho  
 bagnato con un goccio di liquore al caffè, ho messo in frigo ma non  
 credo che ci durino molto ecco perché non li ho messi in freezer

**BICCHIERINI MONTBLANC di Nivea (dal libro "Delizie di Latte")**

Per 4 persone.  
 8/12 piccole meringhe  
 250 ml. di panna fresca  
 2 cucchiaini di zucchero a velo  
 400 g di crema di marroni  
 Sbriciolare le meringhe e suddividerle in  
 4 bicchieri.  
 Montare la panna e aggiungere i 2 cucchiaini di zucchero a velo.  
 Coprire le meringhe con la crema di marroni e decorare con la panna montata.  
 Forse è un dessert più adatto all'autunno, ma vi assicuro che affondare il cucchiaino tirando su contemporaneamente tutti e tre gli ingredienti è una goduria unica...  
 Lo consiglio vivamente

**BICCHIERINI PANERA di Eros**

Caldo, sole, tempo di gelati.  
 Non tutti sanno che....a Genova oltre 150 anni fa nacque un gelato semifreddo chiamato PANERA. Chi non conosce la "Coppa del Nonno"? Quella fu l'imitazione industriale di questo gelato inventato un secolo prima dai genovesi. La coppetta industriale ha avuto un successo pazzesco ma la PANERA gustata nel cono o nella coppetta presso le gelaterie che la fanno ancora fare, è tutta un'altra cosa.

Solo apparentemente può sembrare un semplice gelato al caffè ma è un semifreddo quindi ha una consistenza più cremosa e una temperatura e soprattutto un gusto diversi. Stamattina sul giornale ho trovato la ricetta per fare la panera casalinga. Ne esistono due in realtà: una semplice e una rinforzata.

1 Litro di panna fresca da montare  
 60 grammi di caffè macinato (arabica)  
 2 etti di zucchero

Versate la panna nella casseruola e aggiungervi il caffè in polvere. Portare ad ebollizione. Quando inizia a bollire aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere mescolando. Togliere dal fuoco. Attendere che la polvere del caffè si sia depositata sul fondo della pentola e filtrare con un telo. Quando il composto sarà freddo versarlo nella gelatiera e procedere come al solito per fare il gelato. La versione più pesante prevede l'aggiunta di 8 tuorli d'uovo che vanno sbattuti ed aggiunti alla panna e al caffè. Il nome PANERA deriva probabilmente da "panna" e da "nera" in quanto la panna prende il colore scuro del caffè.

**BICCHIERINI RICOTTA E MELONE di Concettina**

Facilissimo farlo, una sciocchezza e poi anche LIGHT!  
 bisogna avere  
 - 250 g di ricotta morbida, senza nemmeno l'ombra di grumi  
 - si fanno per prima cosa dei dadini di melone e poi si schiacciano con i rebbi per eliminare l'acqua che ne uscirà, mentre il melone scola un po' ho preparato  
 - 60 g di zucchero e mescolato con una forchetta per un po' in modo da far ammorbidire la ricotta, l'importante è che non abbia grumi.

Adriano ha preferito questa versione, un biscottino di prato che fa da contrasto al morbido della ricotta. E di una semplicità unica, anche banale se si vuole ma fresco, leggero, saporito e velocissimo da fare!



### BICCHIERINI TIRAMISU' AL CAFFÈ di Babby (Ispirata dalla ricetta del Signor Massari postata da Nina7999)

Crema pasticcera bianca (ricetta di Marisol )

25g. farina  
1 tuorlo  
1/4 latte  
100 g. zucchero



Per il tiramisù:

12 savoiardi  
1 tazza di caffè  
1 cucchiaino raso di zucchero  
un cucchiaino di cacao amaro  
250 g. mascarpone

Ho scaldato il latte e intanto ho mischiato il tuorlo con lo zucchero. Ho aggiunto la farina e ho mescolato. In seguito ho aggiunto il latte caldo e ho rimesso tutto sul fuoco per fare addensare. A questo punto ho lasciato raffreddare la crema e intanto ho preparato il caffè che ho zuccherato con un cucchiaino raso di zucchero e l'ho lasciato raffreddare. Appena gli ingredienti sono diventati a temperatura ambiente, ho mischiato il mascarpone alla crema pasticcera bianca e ho mescolato in senso orario dal basso verso l'alto. Poi ho preso i savoiardi, li ho tagliati a metà, li ho intinti nel caffè e li ne ho riposti in piedi in dei bicchieri stretti e lunghi (ho messo 3 metà per ogni bicchiere). Ho coperto con un paio di cucchiaini di crema, ho aggiunto al centro un altro mezzo savoiardo intinto di caffè e ho coperto con altra crema.

Ho, poi, dato un po' di colore aggiungendo un cucchiaino di caffè che era avanzato.

Infine ho spolverato con del cacao amaro e ho messo in frigo

### BICCHIERINI TIRAMISU' di Chandra

Classico tiramisù



### BICCHIERINO "PADRE RIMEDIA" di MarisaC (Pannacotta e fragole)

Questo si chiama "bicchierino padre rimedia" per quando si sbaglia il peso dell'addensante!! E' fatto di pannacotta e fragole.



### BICCHIERINO ALLO YOGURT di Pina56

Mettere nel congelatore uno yogurt magro alla frutta sia frullata che a pezzettoni. lasciarlo congelare, mezz'ora prima di servire toglierlo dal congelatore, metterlo nel microonde per pochi secondi, intanto in un bicchierino si mettono dei biscottini secchi tritati o amaretti, si versa lo yogurt ancora freddo. si può decorare con ciuffetti di panna e qualche pezzetto di frutta fresca.

Fresco e poco calorico.

P.S

Tengo sempre nel congelatore degli yogurt magri alla frutta così quando ho voglia di un simil gelato l'ho già pronto ed è dietetico!!!!

### BICCHIERINO CON AMARETTO, LIQUORE AL CIOCCOLATO E PESCHE di Giuliana

Monto la panna, polverizzo l'amaretto e ce lo mescolo insieme, poi metterei sul fondo del bicchiere un pezzetto di amaretto bagnato con liquore al cioccolato o altro a piacere, poi sopra le pesche tagliate a pezzetti e lasciate macerare un'oretta prima con zucchero e un paio di cucchiaini di liquore, e sopra alle pesche la panna montata all'amaretto. Per guarnizione un piccolo amaretto e una fetta sottile di pesca con la buccia, oppure un amaretto sbriciolato e la fettina di pesca...

## BICCHIERINO CON CREMA AL MATCHA E CREMOSO AL CIOCCOLATO di Giuliana

Un sapore un po' strano ma piacevolissimo e un colore insolito...  
Per la crema al Matcha:

100 g acqua  
5 g Matcha (polvere di the verde)  
5 g gelatina in fogli  
2 uova intere  
2 tuorli  
130 g zucchero  
250 g panna semimontata

Bollire i 100 g d'acqua e mettere la polvere di the in infusione.  
Ammollare la gelatina.  
Montare le uova e i tuorli con lo zucchero, quindi unire il the verde appena tiepido e rimettere su fuoco dolcissimo mescolando sempre finché la crema comincia ad ispessirsi.  
Strizzare bene la gelatina e unirla alla crema, mescolare perché si scioglia perfettamente e togliere dal fuoco. Lasciar raffreddare bene.  
Montare la panna, ma non del tutto, deve essere ancora morbida e non fare "becchi" e unirla delicatamente al composto ormai freddo.

## CREMOSO AL CIOCCOLATO di Pinella

200 g di panna  
25 g di sciroppo di glucosio  
175 g di cioccolato fondente  
60 g di burro  
15 g di Cointreau

Far bollire la panna con il glucosio, aggiungere il cioccolato, far liquefare. Infine il burro e il Cointreau.

Lamponi q.b.  
zucchero a velo

fare un primo strato di cremoso al cioccolato, lasciar solidificare in frigorifero.

Una volta solidificato, fare uno strato di lamponi e coprirli con la crema al Matcha.  
Tenere in frigorifero ma toglierlo almeno mezzora prima di servirlo in modo che il cremoso sia morbido.  
Guarnire con una piccola quenelle di panna montata, lamponi e poca neve di zucchero a velo.



## BICCHIERINO CON FRAGOLE, LEMON CURD E PAVESINI di Numberone

- lemon curd
- due mezzi pavesini inzuppati di sciroppo e limoncello
- lemon curd mischiato con panna montata
- pavesini idem
- fragole a pezzi macerate con zucchero e limone
- panna montata e fogliolina di menta



### BICCHIERINO CON GELATINA DI SPUMANTE AL MELOGRANO di Marinora

Colla di pesce in fogli g 20  
300 cl di spumante secco  
½ bicchiere di succo di melograno

Qualche chicco di melograno per decorare  
Mettere in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda almeno 10 minuti. Scaldare il succo di melograno e sciogliervi la gelatina quando sarà ammorbidita (tipo medusa), e strizzata. Quando la gelatina è sciolta si aggiunge allo spumante e si mescola. Si versa nei contenitori (o coppettine o cucchiari cinesi, o coppette). Quando si raffredda e si addensa ci si mette al centro un chicco di melograno. Quando sono fredde si mettono in frigorifero.



### BICCHIERINO CON PDS, BAGNA AI FRUTTI DI BOSCO E YOGURT ALLE PESCHE di Ro

Avevo del pandispagna, ne metto una fettina sul fondo di un bicchiere, lo bagno con succo di frutti di bosco surgelati lasciati a macerare con lo zucchero, poi metto yogurt alle pesche (quello avevo...) con un po' di colla di pesce, metto nel bicchiere, faccio solidificare un po' in frigo. Nel frattempo frullo col minipimer i frutti di bosco, aggiungo anche lì un po' di colla di pesce e poi faccio uno strato sullo yogurt.

### BICCHIERINO CON SALSA DI FRAGOLE E MOUSSE DI YOGURT di Flaviasole

Dosi per 4:

Ho frullato 250 g di fragole con dello zucchero (a occhio e a gusto). Poi ho messo a scaldare nel bollilatte piccolino un dito di liquore al mirtillo, nel frattempo ho messo ad ammolare 2 fogli di colla di pesce (4 gr). Una volta ammolati li ho aggiunti al liquore bollente ed ho girato bene, infine ho versato questo liquore nella purea di fragole girando ben bene. Messa in frigo un paio di ore nella parte più fredda. Intanto ho montato 150 ml di panna fresca alla quale ho aggiunto un po' di zucchero a velo, una volta montata ho aggiunto un po' meno di un vasetto di yogurt bianco ed ho mescolato con le

fruste elettriche qualche secondo. Ho messo in frigo anche questa "mousse". Nel frattempo ho preparato e messo a cuocere un po' di sbriciolata, ma si possono usare anche dei buoni biscotti friabili. Un paio di ore dopo ho montato il bicchierino: ho diviso la purea di fragole fra i vari bicchierini, sopra ho aggiunto briciole di sbriciolata, sopra ancora la mousse di yogurt. Ho infine spolverizzato di cacao amaro e decorato con mezza fragola divisa in due.

Facile, veloce, buono e scenografico

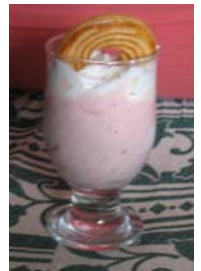
### BICCHIERINO DIETETICO di Babby

3 biscotti ai cereali oppure integrali  
1 vasetto di yogurt Vitasnella edulcorato ai mirtilli  
1 cucchiaino di panna montata

Sbriciolare i biscotti e dividere in due mucchietti: il primo va nel fondo del bicchiere.

Aggiungere lo yogurt e per ultimo il cucchiaino di panna montata (la panna non importa che sia dietetica... almeno quella). Spolverare il tutto con il resto dei biscottini sbriciolati.

Variante con yogurt alla fragola



### BICCHIERINO LIGHT CON YOGURT AL MANGO di Rucoletta



Yogurt al mango  
Amaretti sbriciolati nel fondo  
Guarnizioni con riccioli di panna montata

variante al mirto

Yogurt al mirto  
Biscotti sbriciolati nel fondo  
Guarnizioni con riccioli di panna montata



**BICCHIERINO MERINGA di \_Ale13**

Altro bicchierino fatto al corso di pasticceria di base dell'Ass. Il mestolo e la ramina.

(strati dall'alto verso il basso)

- decorazione meringa + pezzi di cioccolato + ribes rosso/amarene
- panna soffice
- zabaione
- meringa svizzera
- cioccolato in scaglie
- zabaione



Meringa svizzera

500 g albume

500 g zucchero

500 g zucchero

q.b. sale

Scaldare gli albumi con la prima parte di zucchero fino ad intiepidire (40°C) e montare.

Fuori fuoco unire l'altra parte di zucchero e finire di montare fino ad ottenere una struttura ben soda. Cuocere in forno a 100°C per 180 min. con valvola aperta.

Zabaione

330 g tuorlo

500 g zucchero

330 g marsala secco

Sbattere tuorli e zucchero, unire il marsala e portare a bollire. Montare in planetaria fino a raffreddamento.

**BICCHIERINO PER BAMBINI CON NUTELLA E PANNA di Marialetizia**

Pandispagna - nutella - pandispagna - smarties

- nutella - panna

decorazione con marshmallow e gelè

**BICCHIERINO POZZO DI PETROLIO di AnnaMaria58**

Si mette nell'ordine nel bicchiere : una parte di gelato al cioccolato (tenendo il bicchiere inclinato) Macedonia colorata a piccoli pezzi e scolata, si mette di nuovo gelato al cioccolato e sopra una spolverata di briciole di biscotti e cacao amaro (sabbia) Poi, si fonde a bagnomaria il cioccolato e si compone il pozzo con i mikado, ponendo sulla sommità una zolletta di zucchero tuffata nel cioccolato fuso, che deve ricoprire la base e i lati.. Il bicchiere si conserva per un po' in cong. mentre il pozzo può stare in frigo. Per presentarlo si appoggia il pozzo sopra il bicchierino , si mette qualche goccia di brandy o grappa nella parte libera della zolletta sulla sommità, si incendia e si serve mentre arde ancora la fiammella. Per evitare che il gelato si mischi con la macedonia come nel bicchiere della foto e mantenerla come nel disegno si deve " chiudere " la macedonia in mezzo a due cialde (...che quando ho fatto il bicchiere della foto io non avevo). Poi se non si riesce a produrre una fiammella decente, si può sostituire con il centro di una fragola tagliato ed appoggiato a testa in giù (va bene anche per i bambini)...

Tenendo fede al mio palindromo preferito \*oraperpoiopreparo\* i bicchieri si conservano in cong. ed il resto in frigo.

### BICCHIERINO TAHITI di \_Ale13

Un altro...sempre del corso di pasticceria di base dell'Ass. Il mestolo e la ramina.

(strati dall'alto verso il basso)

- decorazione fragole/lamponi + zucchero a velo
- bavarese alla vaniglia
- frutti di bosco spadellati
- bisquit al miele
- bavarese alla vaniglia
- frutti di bosco spadellati



Frutti di bosco spadellati

500 g frutti di bosco

200 g zucchero

succo di limone

bacca di vaniglia

Mettere sul fuoco i frutti di bosco, lo zucchero e la bacca di vaniglia. Portare a bollire e mantenerlo per 15 min. circa. Unire il succo di limone e raffreddare.

Bavarese alla vaniglia

250 g panna bollente

90 g tuorli

90 g zucchero

10 g colla di pesce

380 g panna semimontata

bacca di vaniglia con polpa

Sbattere i tuorli con lo zucchero e la vaniglia, unire la panna bollente, riportare sul fuoco e portare a 85°C. Raffreddare velocemente fino 28°C, unire la colla di pesce, poi la panna semimontata.

Bisquit al miele

500 g uova intere

270 g zucchero

50 g miele

300 g farina debole

Montare bene uova, zucchero e miele. Unire la farina. Con l'aiuto di una spatola stendere uno strato uniforme su carta da forno e cuocere a 200°C a valvola aperta per ca. 8-9 min.

### BICCHIERINO ZUPPA INGLESE CON SBRISOLONA di \_Ale13

Questo bicchierino lo abbiamo fatto al corso di pasticceria di base dell'Ass. "Il mestolo e la ramina" (insomma non è tutta opera mia)



Bicchierino zuppa inglese con sbrisolona:  
(gli strati sono in quest'ordine, dall'alto verso il basso - di seguito posto le ricette)

- sbrisolona + zucchero a velo
- crema al cioccolato/cioccolato in scaglie
- bisquit miele + bagna all'alchermes
- crema pasticceria classica
- bisquit miele + bagna all'alchermes

- crema al cioccolato

- bisquit miele + bagna all'alchermes

Sbrisolona

(Non è la torta, è una sorta di frolla)

100 g burro a temperatura ambiente

100 g zucchero

100 g farina debole

100 g farina di mandorle

Impastare burro e zucchero. Aggiungere le farine, lavorando il meno possibile. Riposare in frigo almeno 3 ore.

Crema al cioccolato

600 g latte

200 g tuorlo d'uovo

260 g zucchero

150 g cacao amaro

50 g massa di cacao

Bollire il latte. Montare tuorli e zucchero e unirvi il latte. Riportare a bollire. Unire il cacao e, in fase di raffreddamento - quando si raggiungono i 60°C, la massa di cacao.

Bisquit al miele

500 g uova intere

270 g zucchero

50 g miele

300 g farina debole



Montare bene uova, zucchero e miele. Unire la farina. Con l'aiuto di una spatola stendere uno strato uniforme su carta da forno e cuocere a 200°C a valvola aperta per ca. 8-9 min.

Crema pasticcera  
 1000 g latte  
 300 g zucchero  
 250 g tuorli  
 85 g farina debole o  
 65 g amido di mais  
 6 g sale  
 scorza di limone  
 bacca di vaniglia

Mettere il latte a bollire con la vaniglia e le scorze di limone. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina e amalgamare. Aggiungere il latte bollente mescolando con una frusta. Rimettere il composto nella pentola e riportare sul fuoco. Portare a bollore e raffreddare velocemente

**COPPA AL MELONE di Stefani**

Sotto biscotto bagnato di sciroppo di rum, yogurt mescolato con uvetta e cioccolato (addensato con colla di pesce sciolta nel rum), melone a pezzettini. grazie ancora x questa idea semplice e geniale!



**COPPA BAVARESE AL LATTE DI MANDORLA E AL PISTACCHIO di Chandra**

Ricordo solo che erano 2 bavaresi una di latte di mandorla e una di pistacchio.. ma non ricordo assolutamente come le ho fatte!



**COPPA CON RICOTTA E FRAGOLINE DI BOSCO di Chandra**

Dopo aver lavato delicatamente le fragoline, le ho messe a macerare con un pochino di zucchero di canna e succo di limone; ho poi inzuppato un savoiardo fatto in casa con questo succo e l'ho messo in fondo ad un bicchiere. Ho poi ricoperto con della ricotta di pecora montata con un po' di zucchero, uno strato di fragoline, un altro biscotto inzuppato, ricotta e fragoline a decorare.



**COPPA GELE' AL LIMONE E CREMA ALLA VANIGLIA di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari)**

500 g di crema pasticcera da amalgamare con  
 500 g di panna montata  
 Gelè di limone  
 150 g di succo di limone  
 150 g di acqua  
 150 g di zucchero  
 filetti di scorza di limone (2)  
 9 fogli di gelatina



Bollire l'acqua e i filetti di limone, aggiungere lo zucchero e riportare ad ebollizione, sciropando leggermente. Togliere dal fuoco e unire il succo di limone e la gelatina.

Filtrare. Versare la gelatina nelle coppe martini, disporre dentro dei pezzetti di fragole e le buccine di limone candite. Raffreddare in frigo. Con la sacca da pasticciere completare con spuntoni di crema alla vaniglia e decorare con frutta fresca.

### **COPPA INNOCENZA di Maffo**

Qualche fragolina, biscottini sbriciolati, un sospiro di lemon curd



### **COPPA MASCARPONE, PAVESINI E FRAGOLE di Linda70**

Per le coppe ho usato la ricetta per fare il tiramisù alle fragole: ho montato 2 tuorli con 2 cucchiaini di zucchero, ho aggiunto 250 g. di mascarpone e alleggerito il composto con gli albumi montati a neve; ho fatto uno strato di pavesini, sopra ho messo le fragole a pezzettini (che precedentemente avevo messo a macerare con lo zucchero) e sopra uno strato di crema al mascarpone; un'altro strato di pavesini, fragole e crema.



### **COPPA SBRISOLONA MANTOVANA CON ZABAIONE di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari)**

Sbrisolona Mantovana

350 di burro  
 170 g di mandorle macinate grossolanamente  
 100 g di farina di mais macinata finemente  
 250 g di zucchero semolato  
 3 g di sale sciolto in un goccio d'acqua  
 5 g di lievito in polvere per dolci  
 100 g di uova (intere rendono croccante la torta, solo torli per averla + morbida)

1 bacca di vaniglia  
 330 g di farina bianca debole

Amalgamare tutti gli ingredienti cominciando a montare il burro con il sale, lo zucchero e le uova. Unire il resto e riposare 1 notte in frigo.

Passare la pasta al setaccio grosso formando una granella spessa. Infornare a 170° per 25 minuti.



Zabaione

300 g di tuorli  
 200 g di zucchero  
 300 g di marsala

Mescolare i tuorli con lo zucchero e incorporare il marsala. Cuocere a bagnomaria fino ad 82° e continuare a montare fino a raffreddamento.

Comporre la coppa distribuendo sul fondo un po' di sbrisolona poi zabaione ed infine altre briciole. Spolverare con zucchero a velo.

### **COPPA TIRAMISU' ALLA CREMA di Nina7999 (Corso di pasticceria Signor Massari)**

400 g di panna montata  
 400 g di mascarpone  
 300 g di crema pasticcera (500 g di latte, 150 g di zucchero, 50 g di farina, 5 tuorli, 1 bacca di vaniglia, buccia 1 limone)

savoiard

200 g di caffè espresso  
 50 g di liquore al caffè  
 150 g di zucchero

Montare la panna con il mascarpone ed amalgamare la crema pasticcera.



Preparare la bagna sciogliendo lo zucchero nel caffè e unendo una volta tiepido il liquore.

Bagnare ½ savoiardo nel caffè e versare nel bicchiere insieme ad un po' di bagna.

Coprire con la crema tiramisù, una spolverata di cacao e 1 savoiardo.

### **COPPE CON CREMA DI RICOTTA di Rosaria Rubino**

Ho preparato un piccolo pan di spagna con due uova.

Ho fuso a bagnomaria un po' della tavoletta di cioccolato e su della carta oleata ho fatto degli scarabocchi e ho lasciato indurire, il restante cioccolato l'ho ridotto a scaglette.

Ho amalgamato i restanti 150 g di ricotta con 90 g di zucchero e una bustina di vanillina e l'ho ridotta a crema, ho aggiunto ad essa le scaglette di cioccolato, ho tagliato con un tagliabiscotti due tondi dal pan di spagna e li ho collocati nel fondo di due coppette, l'ho bagnato con alcune gocce di liquore all'arancia e li ho coperti con la crema di ricotta, ho ritagliato sempre dal pan di spagna due cuoricini e li ho poggiati nelle coppe insieme agli scarabocchi di cioccolato.

### **COPPETTA CON SPUMA DI MASCARPONE ALL'ARANCIA E PANNA di Babby**

Seguendo un po' qua e un po' là le vostre ricette, questa sera è venuta fuori questa coppetta.

Ho mischiato il mascarpone ad un po' di zucchero (non avevo dosi precise, ho fatto ad occhio) e al succo di un'arancia. Ho aggiunto un po' di panna montata per rendere la crema più leggera.

Sul fondo della coppetta ho messo dei pezzetti di arancia tagliata a dadini, ho versato la spuma di mascarpone all'arancia e ho ricoperto di panna montata. Infine ho sbriciolato un biscottino integrale.



### **COPPETTA DI CIOCCOLATA BIANCA CON SCIROPPO D'ARANCIA di Stefani**

Cuocere 40 g. di zucchero e il succo di un'arancia finché non diventa uno sciroppo. In un pentolino mescolare 1 cucchiaino di amido di mais, 4dl di latte e 200 g. di cioccolato bianca. Fare addensare sul fuoco, mettere nelle coppette e ricoprire con lo sciroppo di arancia. Fredda peso che sia più che buona, ma anche calda non è male.

### **COPPETTA DI YOGURT E BISCOTTI di Babby**

Altra variante della mia coppetta dietetica.

Ho messo 3 biscotti integrali sul fondo della coppetta e li ho aromatizzati con del marsala.

Ho aggiunto lo yogurt edulcorato alla con fragole e cereali, ho guarnito con altri biscottini e panna montata.

Se lo si lascia riposare per qualche minuto, i biscotti si ammorbidiscono e si amalgamano meglio con lo yogurt.



### **COPPETTE AL MASCARPONE di Rossella**

Per 6 persone. Ing 250 g di mascarpone, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 100 g di zucchero, 50 g di cioccolato fondente, 1/2 misurino di Brandy, 200 g di savoiardi, 1 mis. e 1/2 di caffè forte, 1 mis. di latte

Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il cioccolato:15 sec. vel. 8 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale, inserire tuorli e zucchero: 2 min. vel. 9. Aggiungere il mascarpone: 30 sec. vel. 2. Unire il brandy, gli albumi montati a neve ed amalgamare bene: 30 sec. vel. 2. In una fondina

mettere il caffè, allungarlo con il latte, bagnarvi velocemente i savoiardi e sistemarli in parti uguali sul fondo di 6 coppette. Versare sopra i biscotti la crema al mascarpone, dividendo anche questa in parti uguali. Spolverizzare la superficie con il cioccolato tritato tenuto da parte e riporre le coppette in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirle.

### **COPPETTE CON MARTINI, BISCOTTI SECCHI E CREMA PASTICCERA di Rosaria Rubino**

Ho preso tre coppette di vetro ho messo in ognuna dei biscotti secchi sbriciolati li ho irrorati un po' con il martini ci ho messo sopra un po' di crema pasticcera ancora biscotti sbriciolati e bagnati con martini crema pasticcera a cioccolato ho completato con biscotti sbriciolati bagnati con liquore a caffè. Semplicissimo veloce e mio marito e mio figlio hanno apprezzato molto.

### **COVIGLIA di Marialetizia**

Questo tipo di preparazione gelatosa - semifreddosa a Napoli si chiama "coviglia", ma si presenta in monoporzioni, direttamente in bicchierini d'alluminio col bordo svasato, alti una decina di cm oppure, ormai, di plastica, della stessa forma. Bella l'idea di farne una torta!

Tecnicamente credo che si chiamino "parfait".

Ingredienti:

Rossi d'uovo n. 4

Chiare d'uovo n. 3

Zucchero g 240 in totale

Panna montata g 350

Caffè forte 2 tazzine

Dopo aver montato i rossi con 4 cucchiaini di zucchero, aggiungete le tazzine di caffè addolcite con altro zucchero. Quindi amalgamatevi delicatamente la panna ed infine (sempre mescolando da sotto in su), le chiare d'uovo montate a neve molto ferma (sulle quali in ultimo avrete fatto cadere il resto dello zucchero a pioggia), rigirandole con la solita delicatezza. Fate gelare in piccole forme o in coppe o anche in un solo recipiente grande. Le coviglie vanno presentate nei recipienti nei quali sono state fatte gelare.

### **CREMA AL CAFFÈ PER BICCHIERINI DOLCI di Nivea**

Io faccio spesso anche questa crema al caffè, buonissima e velocissima:

Ingredienti per 2 porzioni

150 g di mascarpone

100 ml. di panna da montare

2 cucchiaini grandi di zucchero

1 bustina di caffè istantaneo (g 1,7)

Far scaldare l'acqua (circa 1/4 di una tazzina da caffè) con i 2 cucchiaini di zucchero.

Quando sono sciolti aggiungere la bustina del caffè istantaneo. Lasciar raffreddare e aggiungere al mascarpone mescolando bene.

Montare la panna e amalgamare al mascarpone.

Sopra cospargere con del cioccolato fondente grattugiato.

### **CREMA CAPPUCCINA di Mara**

250 g mascarpone

200 g Nutella

30 g di nocciole pelate e tritate

8 pavesini

2 cucchiaini di liquore dolce

panna montata

Mescolare il mascarpone, la Nutella e le nocciole.

Distribuire due biscotti in ogni coppetta e bagnarli con poco liquore e mettere la crema.

Decorare con panna montata.

Io l'ho sempre fatta senza pavesini e liquore, mi sembrava già abbastanza di suo!