



Da  
[www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it)

**Le migliori  
ricette di cucina  
facili e gustose,  
tutte rigorosamente  
provate e fotografate  
passo passo per essere  
eseguite con più facilità**

## Dolci - Torte



**Iscriviti alla Newsletter per conoscere tutte le nuove ricette  
inserite**

Ricetta	Pagina
<a href="#"><u>Crema pasticcera</u></a>	3
<a href="#"><u>Colomba</u></a>	4
<a href="#"><u>Pasta frolla</u></a>	5
<a href="#"><u>Rotolo alla nutella</u></a>	6
<a href="#"><u>Torta al cioccolato bianco</u></a>	7
<a href="#"><u>Torta al limone</u></a>	9
<a href="#"><u>Torta all'ananas</u></a>	10
<a href="#"><u>Torta all'arancia</u></a>	11
<a href="#"><u>Torta alle zucchine</u></a>	12
<a href="#"><u>Torta carote e mascarpone</u></a>	13
<a href="#"><u>Torta crema e nutella</u></a>	14
<a href="#"><u>Torta della nonna</u></a>	15
<a href="#"><u>Torta di ananas e banane</u></a>	16
<a href="#"><u>Torta di banane</u></a>	17
<a href="#"><u>Torta di fichi e maraschino</u></a>	18
<a href="#"><u>Torta di fichi e nocciole</u></a>	19
<a href="#"><u>Torta di mele e nocciole</u></a>	20
<a href="#"><u>Torta mascarpone e cioccolato</u></a>	21
<a href="#"><u>Torta meringata alle noci</u></a>	22
<a href="#"><u>Torta ricotta e caffè</u></a>	23
<a href="#"><u>Torta sbrisolona ricotta e nutella</u></a>	24
<a href="#"><u>Torta soffice al cioccolato</u></a>	25

## Crema pasticcera

### **Ingredienti:**

4 tuorli  
4 cucchiaini rasi di farina  
8 cucchiaini colmi di zucchero  
4 bicchieri di latte  
la buccia di un limone

### **Preparazione:**

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero (io li sbatto direttamente nella casseruola)  
a parte bollire il latte e aggiungerlo piano piano ai tuorli e sempre mescolando aggiungere la farina ,  
sbattere molto bene



aggiungere la buccia del limone lavata molto bene, mettere sul fuoco , e cuocere continuando a mescolare fino a che sarà ristretta.  
usando il latte già bollito serviranno solo pochi minuti.



# Colomba

Ricetta di Mauro167 dal forum ricettegustose

**Ingredienti** x 2 colombe

1,250 Kg. di farina

450 gr. di burro

350 gr. di frutta candita a pezzetti (ho messo 100 gr. di gocce di cioccolato)

300 gr. di zucchero

320 gr. di latte intero

50 gr. di lievito di birra

1 scorza grattugiata di limone

8 tuorli, 1 presa di sale

**Per la glassa** : 2 - 3 albumi, 150 gr. di zucchero, 60 gr. di granella di zucchero

Oppure coprire semplicemente con mandorle divise a metà e 60 gr. Di granella di zucchero

**Preparazione:** Iniziare dal lievito: Sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida, poi impastarlo insieme a circa 250 gr. di farina fino ad ottenere un panetto duro, metterlo in una ciotola ben chiuso e farlo riposare per 10 minuti circa.



lavorare la farina rimasta insieme ai tuorli d'uovo, il sale, la scorza grattugiata del limone, lo zucchero, il latte intiepidito e 200 gr. di burro ammorbidito fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico, unire quindi il primo panetto e lavorare tutto insieme. Mettere a lievitare di nuovo fino a quando il suo volume sarà cresciuto di 1/3 rispetto alle dimensioni iniziali.



riprendere il panetto e lavorarlo nuovamente insieme al burro rimasto, unire i canditi (io ho messo la cioccolata) e farlo lievitare nuovamente fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato.



Preparare la glassa montando a neve fermissima gli albumi e aggiungendo lo zucchero. Dividere l'impasto in due tortiere a forma di colomba, ricoprire con la glassa e cospargere di granella di zucchero.



Infernare in forno già caldo a 180° x 15 minuti poi abbassare e tenere altri 45 - 50 minuti.



## Pasta frolla

### **Ingredienti:**

250 gr di farina  
150 gr di margarina  
1 uovo  
1 cucchiaio di zucchero

### **Preparazione:**

Ammorbidire il burro in un pentolino , unire tutti gli ingredienti e mescolare velocemente per ottenere un impasto morbido ed omogeneo.



## Rotolo alla nutella

### Ingredienti:

6 uova  
180 gr. di zucchero  
150 gr. di farina  
1 bustina di lievito  
200 gr. di nutella  
zucchero a velo per spolverare

### Attrezzatura:

una teglia di alluminio da 12 porzioni

### Preparazione:

Sbattere molto molto bene i tuorli con lo zucchero fino a che diventano bianchi e spumosi, poi iniziare ad aggiungere piano piano la farina mescolata con lo zucchero e il lievito.



Nel frattempo a parte montare a neve fermissima gli albumi, poi unire i due impasti, poco alla volta e mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. rovesciare tutto in una teglia imburrata e infarinata e infornare a 180° per 20 minuti



Nel frattempo stendere sul tavolo un canovaccio cosparso di zucchero a velo, (in alternativa si può usare il canovaccio bagnato, ma con lo zucchero viene meglio) rovesciare sopra il rotolo



con l'aiuto di un cucchiaio stendere delicatamente la nutella, lasciando almeno un cm. di bordo ai lati e due o tre cm. in fondo. poi aiutandosi con il canovaccio arrotolare ben stretto.

Far raffreddare prima di tagliare.



## Torta al cioccolato bianco

### **Ingredienti** x la torta:

60 gr. di cacao  
125 gr. di burro  
180 gr. di zucchero  
3 uova  
300 gr. di farina  
1 bustina di lievito  
1 dl. di latte  
mezzo cucchiaino di bicarbonato

### **Ingredienti** per la glassa:

80 gr zucchero  
1 uovo  
100 gr burro  
250 gr cioccolato bianco, un pizzico di cremor tartaro, granella di nocciole per decorare i lati

### **Preparazione:**

Mescolare il cacao con 1,25 dl di acqua bollente, e farlo raffreddare.

Sbattere il burro ammorbidito finchè non diventa cremoso, aggiungere lo zucchero e poi un uovo dopo l'altro.

Aggiungere il cacao e poi la farina setacciata con il lievito e il bicarbonato, alternandola con il latte.



Dividere l'impasto in 3 tortiere da 24 cm,(è meglio fare una sola torta e poi tagliarla in tre parti)  
infornare a 180° e cuocere per 20 minuti.



Preparare la glassa: versare in un pentolino lo zucchero, 0,5 dl di acqua e il cremor tartaro.



Fare andare a fuoco lento finchè lo zucchero non si sarà sciolto del tutto .Aggiungere gradualmente questo composto all'uovo sbattuto, mescolando di continuo finchè sarà a temperatura ambiente.



Sempre sbattendo aggiungere il burro a dadini e il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria con l'aggiunta di un pò d'acqua.



Iniziare a comporre la torta alternando la base al cacao e la glassa al cioccolato bianco, *(facendo attenzione a far restringere la glassa altrimenti cola tutta, per metterla dentro va bene poi per la copertura deve essere un pò più ristretta.)* *(Come vedi nella prima foto, ho dovuto tagliare la calotta superiore, altrimenti la torta non spianava, per questo è meglio fare un'unica torta e poi tagliarla in tre parti.)*. l'ho decorata mettendo granella di nocciola ai lati.



## Torta al limone

### Ingredienti:

4 uova  
200 gr. di farina  
50 gr. di fecola  
200 gr. di zucchero  
200 gr. di olio di oliva  
il succo e la buccia di un limone  
1 bustina di lievito

### Per la crema

6 tuorli + 2 uovo interi  
1 noce di burro  
6-7 cucchiaini di zucchero  
succo e buccia di 2 limoni

### Preparazione:

Mettere in una terrina le uova con lo zucchero, la buccia e il succo di un limone e l'olio, e sbattere fino ad ottenere una crema.



In un'altra terrina mescolare farina, fecola e lievito, mescolare bene e poi aggiungere tutto alla crema di uova e zucchero. Mettere in una tortiera imburrata e cuocere a 180° x 40 minuti.



Nel frattempo sbattere in una terrina i tuorli e l'uovo intero con lo zucchero e aggiungere il burro e il succo e la buccia di 2 limoni; mettere tutto il composto in una padella e far cuocere a fuoco lento finché la crema non si è addensata.



Dopo aver fatto raffreddare la torta, tagliarla in due parti uguali in senso orizzontale, e farcire con la crema e spolverizzare con zucchero a velo. Sofficissima e buonissima!



## Torta all'ananas

### Ingredienti:

4 uova  
150 gr. zucchero  
150 gr. farina  
150 gr. burro o olio  
1 bustina lievito  
1 scatola di ananas  
miele

### Preparazione :

SBattere bene le uova con lo zucchero , unire l'olio e la farina mescolata con il lievito



Spalmare il fondo di una teglia con il miele, (per facilitare l'operazione si può scaldare leggermente il fondo della teglia) mettere le fette di ananas sgocciolate da liquido di conservazione



Versare il composto



Infornare a 180° x 40 minuti circa , lasciar intiepidire poi sformare e capovolgere la torta, in modo che le ananas restino sopra



## Torta all'arancia

### Ingredienti :

200 gr di farina  
130 gr di zucchero  
130 gr di burro  
3 uova, 2 arance  
1 bustina di lievito

### Per lo sciroppo :

2 arance, 70 gr di zucchero

### Preparazione:

Lavate molto bene le arance , grattugiate la buccia ,e spremete il succo. In una terrina sbattere bene i tuorli con lo zucchero , tenendo da parte gli albumi.



aggiungere poco alla volta la farina,il burro, la scorza e la buccia dell'arancia , e il lievito .  
Montate gli albumi a neve ben ferma e con delicatezza incorporateli all'impasto. Imburrare una tortiera di 20-22 cm , versate il composto e cuocere in forno già caldo a 180° x 40 minuti circa.



Nel frattempo preparare lo sciroppo mettendo in un tegamino 70 gr di zucchero e il succo di 2 arance , e farlo bollire x qualche minuto.



Sfornare la torta e versare lo sciroppo sulla torta stendendolo in modo uniforme.



## Torta alle zucchine

### Ingredienti:

300 gr. di zucchine  
200 gr. di zucchero  
350 gr. di farina  
2 uova  
2 dl. di olio extra vergine di oliva  
150 gr. di gherigli di noci  
1 bustina di lievito  
un limone

### Preparazione:

Lavare spuntare e tagliare a julienne le zucchine



Sbattere bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema ben gonfia ,



unire l'olio e le zucchine, mescolare e unire la farina mescolata con il lievito.



far amalgamare bene poi aggiungere i gherigli di noci tritati grossolanamente e la buccia grattugiata del limone.



Versare in una tortiera imburdata e infarinata e infornare a 180° x 45 minuti.



Spolverizzare con zucchero a velo . E' OTTIMA!



## Torta carote e mascarpone

### Ingredienti:

200 gr. di carote  
200 gr. di farina  
100 gr. di fecola  
2 uova  
150 gr di mascarpone  
150 gr. di zucchero  
1 bustina di lievito  
100 gr. di burro  
zucchero a velo per spolverare

### Preparazione:

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero , unire il burro ammorbidito , il mascarpone ,la farina la fecola e il lievito mischiati, unire poi le carote grattugiate e gli albumi montati a neve



Mettere in una teglia imburrata e infarinata da 24 cm di diametro



infernare a 180° x 40 minuti



spolverizzare con zucchero a velo



## Torta crema e nutella

Ricetta da KatiaM Forum "Ricettegustose"

### Ingredienti:

500 gr. di [pasta frolla](#)  
2 cucchiaini di mascarpone (si può mettere anche solo nutella)  
4 cucchiaini di nutella  
4 uova di [crema pasticcera](#)  
granella di nocciole

### Preparazione:

Preparare doppia dose di pasta frolla , dividere l'impasto in due parti: una più grande per foderare la tortiera e una più piccola che servirà per coprire il dolce .



Con l'impasto più grande foderare una teglia di 26 cm di diametro e spalmare il fondo con la nutella e il mascarpone mescolati insieme , poi sopra mettere la crema.



Stendere la granella di nocciole sul tappetino di silicone e stendere l'impasto più piccolo , ( in questo modo la granella aderirà bene all'impasto e non si staccherà )  
l'impasto dovrà essere di grandezza leggermente più piccolo della teglia , in quanto dovrà andare all'interno



girare il tappetino sopra l'impasto , abbassare i bordi e sigillare bene



infornare in forno già caldo a 180° x 35 - 40 minuti.



Far raffreddare bene prima di servirla ,  
è una vera goduria!!



## Torta della nonna

### Ingredienti:

1 dose e mezza di [pasta frolla](#)

3 [uova di crema](#)

1 bustina di pinoli

### Attrezzatura:

1 teglia con cerniera da 26 cm.

1 mattarello

1 tappetino di silicone e carta forno

### Preparazione:

Dividere la pasta frolla in due parti una più grande per foderare la teglia e una più piccola per coprire la torta. Imburrare e infarinare una teglia a cerniera, stendere la pasta su un tappetino e rovesciarla nella teglia, tenendo alti i bordi, riempire la torta con la crema.



sul tappetino stendere i pinoli in cerchio poco più piccolo della teglia, e sopra stenderci la pasta, (in questo modo i pinoli penetrano nella pasta e non cadono) e poi con l'aiuto del tappetino stenderla sopra la crema. (la pasta l'ho prima stesa sulla tavola, poi passata sui pinoli e sistemata..)



Cuocere in forno a 180° per 35 minuti circa.



## Torta di ananas e banane

### Ingredienti:

250 gr. di farina  
180 gr. di burro  
3 uova  
180 gr. di zucchero  
la buccia grattugiata di un limone  
1 bustina di lievito  
1 dl. di brandy  
400 gr. di polpa di ananas  
300 gr. di polpa di banane  
zucchero a velo

### Preparazione:

Tagliare a pezzetti metà delle ananas e le banane, metterle in una ciotola, bagnare con metà del brandy, spolverizzare con un cucchiaino di zucchero, mescolare delicatamente e lasciar macerare x 25 minuti.



Nel frattempo fondere il burro a bagnomaria e tenerlo da parte.

Mettere nello sbattitore le uova con lo zucchero, mescolare molto bene, aggiungere la farina, il burro, il restante brandy e il lievito, continuare a mescolare x ottenere un bell'impasto cremoso.



Unire la frutta e amalgamare bene.



Imburrare e infarinare una tortiera con cerniera da 24 cm., mettere il composto e livellarlo bene.

Far cuocere a 180° x 50 minuti, io nel mio forno dopo 15 minuti ho coperto con una teglia rovesciata, perchè coloriva troppo.



guarnire con fette di ananas e zucchero a velo



## Torta di banane

### **Ingredienti:**

4 uova  
4 banane  
300 gr. di farina  
150 gr. di burro  
200 gr. di zucchero  
1 bustina di lievito

### **Preparazione:**

Ammorbidire il burro in un pentolino e sbatterlo con lo zucchero molto molto bene , aggiungere le uova , la farina il lievito , far amalgamare molto bene , ed infine aggiungere le banane ridotte in purea. Mettere il composto in una tortiera da 24 cm. imburrata e infarinata



Informare a 180° x 35 40 minuti



## Torta di fichi e maraschino

### Ingredienti

500 gr. di fichi  
250 gr. di farina  
2 uova  
100 gr. di zucchero  
1 limone  
1/2 bicchiere di maraschino  
1 bustina di lievito  
60 gr. di burro  
zucchero a velo

### Preparazione :

In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero



aggiungere lo zucchero e mescolare bene, quindi incorporare il burro ammorbidito , le uova, la farina setacciata, il lievito, la scorza del limone e il maraschino. solo quando è tutto ben amalgamato unire gli albumi montati a neve, mescolando velocemente



Aggiungere i fichi e mescolate ancora con un cucchiaio di legno.



Imburrate una teglia rotonda di 24 cm. e versatevi l'impasto. Cuocete in forno a 180 gradi per 40 minuti.



far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo



## Torta di fichi e nocciole

### Ingredienti:

110 gr. di farina 00  
20 gr. di maizena o farina di mais  
120 gr. di nocciole tostate pelate  
150 gr. di burro  
120 gr. di zucchero  
2 tuorli d'uovo  
2 uova intere  
1 bustina di vanillina  
8 fichi verdi  
mezza bustina di lievito

### Preparazione:

Sbattere molto bene il burro e lo zucchero , finchè non diventa una crema ,



poi unire le uova e i tuorli le due farine mescolate alla vanillina ed al lievito ,  
alla fine unire le nocciole (tenendone da parte 3 - 4 cucchiaini).



Versare in una tortiera imburrata e infarinata di 24 cm. di diametro.



Coprire tutta la torta con i fichi sbucciati e tagliati a spicchi, e sopra i fichi mettere le nocciole  
tenuta da parte , premere il tutto leggermente con le mani , per far unire bene all'impasto.



Infornare a 180° x 45 minuti.



da provare è buonissima!!!

## Torta di mele e nocciole

### Ingredienti :

200 gr. di burro  
250 gr. di farina  
200 gr. di zucchero  
4 uova  
125 gr. nocciole  
1 bustina di lievito  
1 cucchiaino di cacao  
4 mele  
2 cucchiai di rum  
2 cucchiai di latte

### Preparazione:

Sbucciare e mele, tagliarle a fettine sottili e farle macerare con il rum.



Sbattere ben le uova con lo zucchero , unire il burro, la farina le nocciole, il cacao, 2 cucchiai di latte le nocciole e il lievito,



mescolare bene e solo alla fine aggiungere le mele e girare con un cucchiaio di legno per amalgamare bene tutto.



versare in una tortiera da 26 cm. prima imburrata e infarinata.



Forno 180 gr. x 40 minuti



Buonissima !!

## Torta mascarpone e cioccolato

### Per la pasta:

300 gr. di farina  
120 gr. di zucchero  
150 gr. di burro ammorbidito  
2 cucchiaini di lievito  
1 uovo intero, 2 tuorli

### Per la crema:

400 gr. di latte, 1 bustina di vanillina  
40 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 250 gr. di mascarpone  
120 gr. di cioccolato fondente

### Preparazione:

Preparare la pasta frolla mescolando insieme tutti gli ingredienti ottenendo un impasto sodo ma lavorabile, se risulta troppo molle farlo riposare in frigo. Preparare la crema mettendo a riscaldare il latte con la vanillina, quando il latte è ben caldo aggiungere farina e zucchero setacciate insieme, e continuare a mescolare sempre sul fuoco fino a che risulta una crema ristretta.



quando la crema sarà diventata tiepida aggiungere il mascarpone e il cioccolato tagliuzzato a scaglette.



Riprendere la pasta frolla e dividere in due parti una più grande per foderare lo stampo e una più piccola per coprire. Stendere la prima pasta e con l'aiuto di un tappetino rovesciarla in una tortiera da 14 cm. imburata e infarinata, rialzando i bordi di 2 cm. Mettere all'interno la crema al mascarpone, stendere l'altra pasta e ricoprire richiudendo i bordi con una rotella tagliapasta.



Cuocere in forno a 180° x 40 minuti



## Torta meringata alle noci

### Ingredienti :

250 gr. di farina  
120 gr. di burro  
200 gr. di zucchero  
3 uova  
300 gr. di noci  
1/2 bicchiere di latte  
1/2 bustina di lievito

### Preparazione :

Lavorate in una terrina il burro sciolto a lieve calore con lo zucchero e due tuorli più uno intero, finché saranno bene amalgamati. Aggiungete la farina poco alla volta e latte quanto occorre per avere una pasta liscia e morbida. Per ultimo incorporate lo zucchero ed il lievito amalgamando bene.



Versate l'impasto in uno stampo imburrato (ho usato una tortiera da 26 ) cospargendo con le noci tritate.



Montate a neve soda le due chiare avanzate insieme a 70 grammi di zucchero e coprite lo strato di noci



cuocere poi in forno a 180° per circa mezz'ora.



## Torta ricotta e caffè

### Ingredienti per la pasta:

150 gr. di farina  
75 gr. di burro, 50 gr. di zucchero  
30 gr. di gherigli di noci, 1 tuorlo

### Per il ripieno:

200 gr. di mascarpone, 150 gr. di ricotta  
80 gr. di zucchero a velo, 2 uova  
2 cucchiaini di cacao amaro, 1 cucchiaino di caffè solubile

### Per la finitura:

1 cucchiaino di cacao, 1 cucchiaino di zucchero a velo

### Preparazione:

**Preparare la pasta.** Fate fondere il burro in un tegamino a bagnomaria. Tritare finemente fino a renderle in polvere i gherigli di noci.



In una ciotola mettere tutti gli ingredienti per la pasta e formare un panetto che verrà steso e messo in una teglia imburrata e infarinata con l'aiuto di un tappetino di silicone o carta forno.



Mettere la tortiera in forno caldo e farlo cuocere x 10 minuti a 180° , poi sfornarla e farla raffreddare senza toglierla dalla teglia.

**Preparare il ripieno.** Mettere la ricotta in una ciotola , passandola prima al setaccio per renderla finissima, unire il mascarpone e lo zucchero e mescolare molto bene.

Incorporarvi il cacao, il caffè solubile sciolto in un cucchiaino di acqua bollente e una alla volta le uova. Mescolare molto bene tutti gli ingredienti e versare il composto nella torta e mettere di nuovo in forno a 180° x circa 30 minuti.



Sfornare e spolverizzare prima con il cacao e poi con lo zucchero a velo.



Troppo buona!!

## Torta sbrisolona ricotta e nutella

### **Ingredienti x l'impasto:**

300 gr. di farina  
80 gr. di burro  
120 gr. di zucchero  
1 uovo  
1 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
4 cucchiai di latte

### **Per il ripieno:**

250 gr. di ricotta  
4 cucchiai di nutella  
130 gr. di zucchero  
1 bustina di vanillina  
4 cucchiai di latte

### **Preparazione:**

Preparare l'impasto lavorando farina e burro ( lavorarlo con le mani perchè deve restare sbricioloso) aggiungere gli altri ingredienti continuando a sbriciolare con le dita.



Versare metà impasto in una teglia da 24 cm. imburrate e infarinata.



**Preparare il ripieno.** Lavorare la ricotta con lo zucchero, aggiungere tutti gli altri ingredienti e lavorare per ottenere una crema liscia.



Versare il ripieno nella teglia cercando di lasciare un cm di bordo su tutto il cerchio. Ricoprire con l'altra metà impasto (ho dimenticato la foto)

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.



## Torta soffice al cioccolato

### Ingredienti:

200 gr. di cioccolato al latte  
100 gr. di burro  
150 gr. di zucchero  
5 uova  
100 gr. di farina  
mezza bustina di lievito

### Preparazione:

Fondere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro, e lasciar intiepidire.



In una ciotola sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere il cioccolato tiepido, la farina e il lievito continuando a mescolare fino ad aver amalgamato bene tutti gli ingredienti.



In una ciotola a parte montare a neve fermissima gli albumi, unirli al resto del composto e mescolare velocemente, (io l'ho fatto nel Ken)



Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata (di cm 24)



e infornare in forno già caldo a 180° x 30 minuti, se la teglia è più piccola lasciare in forno qualche minuto in più, perchè è più alta. Cospargere con zucchero a velo

