

# Mattonella Venere serigrafata con crema al cocco: l'attrazione degli opposti



Bianco e nero...sì e no...la luce e il buio...il giorno e la notte...l'alfa e l'omega...l'inizio e la fine.

Il **nero**, la negazione del colore, il limite oltre il quale c'è solo il nulla; simbolo della paura e dell'angoscia, della disperazione e della morte ma che pure sa essere così elegante e affascinante con la sua aria di mistero [e sfina anche la silhouette, ma questo diciamocecelo sottovoce ;)]

Il **bianco**, il "non colore" eppure così ricco di toni e di sfumature; simbolo della purezza e della giustizia, della speranza e dell'ottimismo, luce e vita.

Due opposti che si attraggono e si complementano perchè non c'è bianco senza nero come non c'è gioia senza dolore, sorriso senza lacrime, morte senza vita.

E non ci sarebbe neanche Calimero!

Buffo eh, ma cosa sarebbe Calimero tutto nero senza il suo simpatico guscio bianco in testa?

E forse questo piccolo pulcino nero l'ho scelto "a caso" ma non troppo, me ne accorgo solo adesso.

Pessimista per natura, sotto la "copertina nera" [ma solo perchè sfina eh!!!] continua ad ardere in qualche angolino nascosto quella piccola fiammella bianca pronta a sorprenderti con la sua luce e il suo calore quando meno te l'aspetti.

Perchè dopo un inizio c'è una fine ma dopo una fine c'è sempre un nuovo inizio...quello che sto cercando.

E nel mentre Calimero cerca, i criceti sono in azione.

**Nero** come il riso Venere...farina...per una base di pan di spagna friabile e profumatissima.

**Bianco** come una dolce crema di ricotta la cui vellutata morbidezza è rotta da minuscole scaglie di cocco perchè a volte l'imprevisto fa bene, anche se disorienta. Sono nate così queste piccole mattonelle, una dolce nota bianca in una "buia" domenica d'inverno...per caso...per gioco...per lei!



[Qui la ricetta per il pan di spagna di riso Venere]

#### **MATTONELLA VENERE SERIGRAFATA CON CREMA AL COCCO**

Tempo di preparazione            1 ora

Tempo di cottura                    13 minuti



cercando di non smontare la massa.

7. Riprendere dal freezer la carta serigrafata, sistemarla sulla teglia e trasferirci sopra l'impasto, stendendolo delicatamente su tutta la superficie.

8. InInfornare in forno ben caldo a 190°C per circa 12-13 minuti.

9. Appena sfornato, rovesciare il biscotto su un nuovo foglio di carta forno e staccare delicatamente la carta dalla parte serigrafata; lasciar raffreddare e nel frattempo preparare la crema di farcitura.

10. Lavorare il Philadelphia con lo zucchero (aumentate o riducete la dose a seconda dei gusti), aggiungere la farina di cocco ed amalgamare in modo da ottenere una crema omogenea.

11. Dalla base di pan di Spagna ormai fredda ritagliare con un coppapasta 8 dischi di 8 cm di diametro, spalmare la metà con la crema dalla parte non serigrafata e coprire con l'altra metà, premendo delicatamente.

12. Trasferire su un vassoio e lasciar riposare in frigo 3 ore prima di servire.

#### **Note**

Al posto del Philadelphia si può usare metà ricotta e metà Philadelphia o anche tutta ricotta, facendo attenzione che sia ben sgocciolata.

In quest'ultimo caso la crema avrà un gusto più dolce e morbido, mentre con il Philadelphia mantiene un leggerissimo retrogusto "acidulo" che ben contrasta con la delicatezza della base di riso.



Con questa ricetta partecipo al contest "Colours&Food: what else? Black&White total chic" di Cinzia e Valentina



Prima di salutarvi un enormissimo **GRAZIE** a tutti voi.

Quel numerino lassù ha superato la quota 1000 ancora non ci credo...chi mi dà un pizzicotto?

Un abbraccio e buona settimana ^\_\_^