

Ricetta: **Red Velvet Cake**

Autore: WWW.MISYA.INFO

**Dosi per** : 2 stampi da 22cm

**Tempo di cottura** : 25 min

**Tempo di preparazione** : 45 min



La Red Velvet Cake è una torta americana che ha la particolarità di avere il suo interno rosso brillante che fa contrasto con la farcitura e la copertura fatta da una cremosa glassa bianca. Ho visto per la prima volta la Red Velvet Cake in una puntata del telefilm Grey's Anatomy e, più precisamente, quella in cui la dottoressa Jung e Burke sono alla ricerca della torta nuziale perfetta :) Tra mille cose poi mi era passato di mente il fatto che volessi provare a farla, ma poi il destino l'ha riportata sulla mia strada. Ho visto su facebook, tra le foto di una mia amica, la red velvet cake, con tanto di foto della torta da lei realizzata, a qual punto, mi si è riaccesa la lampadina e subito mi sono messa all'opera e questo è il fantastico risultato. Non mangiavo una torta così buona da non so quanto tempo e ho fatto faville tra chi era presente alla preparazione e chi l'ha assaggiata. Che soddisfazione! La red velvet cake è la Torta di compleanno del mio blog, la ricetta ideale per inaugurare il 5° anno di misya.info, avete dovuto aspettare un po' per avere questa ricetta ma credo ne sia valsa la pena no? Buon inizio settimana a tutti!

**Ingredienti per 2 stampi da 22cm:**

250 gr di farina 00

1/2 cucchiaino di sale

120 gr di yogurt bianco

120 ml di latte

1 cucchiaino di coloranti alimentari rosso in gel

110 gr di burro

300 gr di zucchero

1 cucchiaino di essenza di vaniglia  
2 uova  
1 cucchiaino di bicarbonato  
2 cucchiaini di aceto

**Ingredienti per farcia e copertura:**

225 gr di philadelphia  
225 gr di mascarpone  
115 gr di zucchero a velo vanigliato  
350 ml di panna per dolci  
30 gr di farina di cocco

**Procedimento**

P.s. Non potendo mangiare il mascarpone, ho fatto 2 versioni e in una ho sostituito il mascarpone con la ricotta, a detta di chi le ha assaggiate entrambe sono ugualmente ottime.

Per prima cosa preriscaldate il forno a 180°C e imburrate ed infarinate i due stampi.

In una terrina mescolate la farina setacciata insieme ad un pizzico di sale e mettere da parte.

In un'altra terrina mescolate il latte insieme allo yogurt e al colorante alimentare.

In un'altra più grande mettete il burro tagliato a tocchetti con lo zucchero.

Lavorate il burro e lo zucchero fino a renderlo leggero e spumoso.

Aggiungete le uova, una alla volta, amalgamando bene l'una prima di aggiungere l'altra.

Infine aggiungete l'estratto di vaniglia e mescolare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Aggiungete in tre volte, in maniera alternata, la farina e il composto rosso alla crema di burro.

In una tazzina unire l'aceto e il bicarbonato e lasciate che la miscela frizzi.

Incorporate rapidamente all'impasto della torta e lavorate velocemente.

Dividete l'impasto uniformemente tra le 2 tortiere, livellate il più possibile e infornate.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nel centro della torta ne esca pulito.

Fate intiepidire i dolci quindi capovolgeteli su una gratella e fateli raffreddare completamente.

L'ideale sarebbe preparare la base della torta la sera prima o comunque qualche ora prima e poi assemblarla successivamente.

Prepariamo ora la farcia della Velvet Cake.

In una terrina lavorate i formaggi insieme allo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia.

Incorporare quindi la panna, precedentemente montata, e mescolate delicatamente fino a quando la glassa sarà liscia e omogenea.

Assembliamo ora la red velvet Cake.

Con un coltello seghettato, tagliate orizzontalmente ogni torta a metà. Otterrete quindi quattro strati di torta. Posizionate uno dei livelli della torta su un piatto di portata e stendeteci sopra uno strato di glassa.

Posizionate un altro strato di torta sopra la glassa e continuate ad alternare uno strato di torta e uno di crema.

Una volta posizionato l'ultimo strato della torta, esercitate una leggera pressione affinché la farcia si distribuisca in maniera omogenea.

Ricoprite la superficie e i lati della Red Velvet Cake con la crema e guarnite.

Io ho sbriciolato un po' di interno della torta: con quella ho decorato i bordi e ho spolverizzato il resto con la farina di cocco.

Lasciate riposare la Red velvet cake in frigo per almeno 2 ore prima di tagliarla a fette e servirla.

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO