Ricetta: **Red Velvet Cake**

Author: WWW.MISYA.INFO

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 e' 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!

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.

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 cucchiaio 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

Tempo di preparazione: 45 min
Tempo di cottura: 25 min
Tempo totale: 1 ora 10 min
Procedimento per preparare la red velvet cake
Per prima cosa preriscaldate il forno a 180° 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 i burro tagliato a tocchetti con lo zucchero.Lavorare il burro e lo zucchero fino a renderlo leggero e spumoso.Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene l'una prima di aggiungere l'altra.

Infine aggiungere 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 lasciare che la miscela frizzi

Incorporate rapidamente all'impasto della torta elavorare velocemente.

Dividere l'impasto uniformemente tra le 2 tortiere, livellare il più possibile e infornate.

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

Far intiepidire i dolci quindi capovolgerli su una gratella e farli raffreddare completamente. L'ideale sarebbe preparare la base della torta la sera prima o comunque qualche ora prima e pii assemblarla successivamente.

Prepariamo ora la farcia della Velvet Cake
In una terrina lavorare i formaggi insieme allo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia.

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

Assembliamo ora la red velvet Cake:
Con un coltello seghettato, tagliare orizzontalmente ogni torta a metà.Otterrete quindi quattro strati di torta. Posizionare uno dei livelli della torta, su un piatto di portata e stendere uno strato di glassa.

Posizionare un altro strato di torta sopra la glassa e continuano ad alternare uno strato di torta e uno di crema.

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

Ricoprire la superficie e i lati della Red Velvet Cake con la crema e guarnire.

Io ho briciolato un pò di interno della torta e con quella ho decorato i bordi e ho spolverizzato il resto con la farina di cocco.

Lasciar riposare la Red velvet cake in frigo per almeno 2 ore prima ti tagliarla a fette e servirla

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO