

La torta Red Velvet



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – La torta red Velvet è una ricetta americana diventata famosa in tutto il mondo. Si tratta di un dolce particolare e d'effetto, caratterizzato dal Pan di Spagna di colore rosso accompagnato da una farcitura bianchissima, formata da un mix tra formaggio, mascarpone e panna. Il sapore è molto delicato ed è adatto anche ai più piccoli visto che non contiene nessuna bagna di liquore. Negli ingredienti compare il latticello che è un liquido che si ottiene durante la trasformazione della panna in burro, molto usato nelle ricette statunitensi ma piuttosto raro da trovare qui da noi, possiamo avviare usando un misto tra latte, yogurt e il succo di limone.

Ingredienti

3 uova

200 g di zucchero

250 g di farina 00

120 g di burro

20 grammi di cacao amaro

una bustina di vaniglia

un cucchiaino di colorante rosso in polvere

un cucchiaino di aceto di mele

un cucchiaino di bicarbonato

un pizzico di sale

un vasetto da 125 grammi di yogurt magro

125 g di latte
un cucchiaino di succo di limone
per la farcia

250 g di formaggio spalmabile

250 g di mascarpone

250 g di panna

zucchero a velo

Procedimento

Per prima cosa preparare il finto latticello mescolando bene il latte con lo yogurt e il limone e lasciando riposare il composto per circa 15 minuti. Passato questo tempo preparare la base per il pan di Spagna lavorando con le fruste elettriche o con una planetaria il burro morbido con lo zucchero fino a che non diventerà un composto spumoso, aggiungere ora un uovo alla volta mescolando sempre quindi mischiare il colorante con il latticello e unirlo al composto, unire anche la farina setacciata insieme alla vanillina e al cacao poco alla volta e continuare a mescolare a mano con una spatola. Aggiungere ora anche l'aceto dove avremo sciolto il bicarbonato che funge da levitante e mescolare ancora per ottenere un composto omogeneo. A questo punto versare in più stampi oppure in uno stampo unico con bordi più alti che poi andremo a tagliare orizzontalmente per ottenere più strati. Ovviamente varierà il tempo di cottura che sarà 15 minuti per gli stampi singoli o 40 minuti per lo stampo unico in un forno caldo a 170°C. Preparare infine la farcia per la decorazione unendo il mascarpone il formaggio spalmabile e la panna ben freddi in una planetaria, unire anche lo zucchero e montare il tutto. Quando il pan di Spagna sarà raffreddato montare la torta mettendo la farcia su ogni strato e decorando l'ultimo strato con dei ciuffi. Servire così oppure decorare con fragole a pezzi o con dei frutti di bosco. La