



RED VELVET CAKE

Ingredienti

Per la torta:

250 gr di farina 00
1 pizzico di sale
200 gr di yogurt bianco
50 gr di latte intero
2 cucchiaino di lamponi disidratati macinati
110 gr di burro
300 gr di zucchero
2 uova
1 cucchiaino di bicarbonato
2 cucchiaini di aceto

Per farcia e copertura:

250 gr di formaggio spalmabile
120 gr di zucchero a velo vanigliato
350 ml di panna per dolci
30 gr di farina di cocco disidratato

Procedimento

Prepariamo le torte. Mescoliamo la farina con i lamponi macinati e un pizzico di

sale. Mescoliamo in una ciotola il latte e lo yogurt.

Montiamo il burro con lo zucchero fino a quando non otterremo un composto gonfio e spumoso, uniamo, le uova, una alla volta.
Alternando, uniamo, il latte e lo yogurt e la farina.

In una tazza uniamo il bicarbonato e l'aceto, mescoliamo e, quando, si sarà creata una miscela frizzante uniamola al composto preparato.
Mescoliamo bene per amalgamare e versiamo il composto in due teglie da 20 cm ciascuna.

Livelliamo bene e cuociamo in forno a 180° per 30 minuti circa. Quando uno stecchino infilato al centro delle torte ne uscirà asciutto le torte saranno pronte.
Sformiamo e lasciamo raffreddare su una gratella.

Prepariamo la farcia: montiamo il formaggio con lo zucchero, amalgamiamo la panna montata e poniamo la farcia in frigorifero per 1 ora.

Tagliamo le torte in sottili strati, farciamo ciascun strato con la crema al formaggio.

Rivestiamo la torta con la crema restante e spolverizziamo con cocco grattugiato.
Teniamo la torta in frigo per un paio d'ore prima di portarla in tavola.