

# Red Velvet Cake

<https://www.lacucinaimperfetta.com/red-velvet-cake/>



Preparazione: **1 h**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 50 min**



Difficoltà: **media**



VEGETARIANA

La **Red Velvet Cake**, torta di velluto rosso, è una strepitosa torta di origine americana. Una morbida torta farcita e rivestita di crema al burro assolutamente irresistibile anche grazie al suo colore rosso brillante. La sua preparazione non è proprio facilissima ma il risultato finale è davvero molto bello e soprattutto, cosa che devo dire mi ha un po' sorpreso, il gusto è davvero delizioso. Mi aspettavo una sorta di tortona eccessivamente zuccherosa e invece mi sono trovata ad assaggiare una torta assolutamente divina. Mi raccomando, l'aceto ed il bicarbonato sono fondamentali, permettono la lievitazione del dolce e rafforzano il colore e il sapore dell'aceto svanisce con la cottura, quindi non eliminateli, nè tantomeno sostituiteli con il lievito per dolci. Questo che vi propongo è solo uno dei tanti modi in cui la red velvet può essere assemblata e presentata, quindi, se avete altre idee, procedete pure! Insomma, se i vostri amati sono golosi e avete voglia e tempo di cimentarvi con zucchero e farina (e tanto burro ahimè!), non vi resta che mettervi alla prova!! Diciamo che questa ricetta è il mio regalo di San Valentino per tutti gli innamorati e per tutti quelli che sperano di

innamorarsi presto!

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



### Per la torta:

- farina 00 350 g
- burro 240 g
- zucchero semolato 200 g
- uova 5
- cacao amaro 1 cucchiaio
- latte 125 ml
- yogurt 125 g
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- bicarbonato 1 cucchiaino
- aceto bianco 1 cucchiaio
- colorante alimentare rosso in gel 1 cucchiaio

### Per la crema:

- burro 230 g
- formaggio spalmabile 350 g
- zucchero a velo 450 g
- estratto di vaniglia 3/4 di cucchiaino

## PROCEDIMENTO

COME FARE LA RED VELVET CAKE

1

Montate con le fruste elettriche o nella planetaria il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere una

crema bianca e gonfia. Nel frattempo mescolate insieme lo yogurt e il latte.



---

2

Unite al latte il colorante e l'estratto di vaniglia. In un'altra ciotola setacciate la farina e il cacao.



---

3

Una volta pronta la crema di burro e zucchero unite le uova una alla volta continuando ad utilizzare le fruste. Fate attenzione a non aggiungere un altro uovo senza che il precedente sia stato ben assorbito dal composto.



4

A questo punto unite la farina ed il cacao mescolando con un cucchiaio di legno e infine aggiungete il composto colorato di yogurt e latte.



5

Amalgamate bene il tutto. In una tazzina mescolate il bicarbonato con l'aceto (frizzeranno).



6

Unite bicarbonato e aceto al resto dell'impasto mescolando delicatamente e solo lo stretto indispensabile. Poi non mescolate più il composto. Rivestite uno stampo da 20-22 cm con della carta da forno e se i bordi sono bassi fate andare la cartà più in su in modo da permettere alla torta di crescere senza problemi. Infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Fate la prova stecchino e tenete presente che la torta all'interno dovrà essere cotta ma ben umida, anche per evitare che diventi scura e perda il rosso.



7

Prepariamo ora la farcia. Mescolate con una frusta il burro molto morbido e il formaggio. Aggiungete lo zucchero a velo ma tenete la frusta a velocità molto bassa.



8

Unite l'estratto di vaniglia e mescolate bene il tutto. Mettete la crema in frigo. Togliete la torta dal forno, fatela intiepidire e toglietela dallo stampo.



9

Eliminate la parte superiore (che probabilmente sarà un po' crepata) in modo da ottenere una superficie liscia e capovolgete la torta.



10

Dividete la torta in tre strati e con l'aiuto di una sac a poche farcite generosamente ogni strato.



11

Ricomponete la torta e ricopritela interamente di crema. Questo è il passaggio più fastidioso perchè la crema non è particolarmente densa e tenderà a scivolare. Non preoccupatevi, "ripulirete" il tutto dopo. Mettete la torta in frigo per una mezzoretta almeno.



---

12

Passate la mixer lo strato di torta eliminato fino ad ottenete delle briciole fini. Ricoprite interamente la Red Velvet Cake con le briciole. Per i lati aiutatevi con una spatolina o un coltello non seghettato.



## CONSERVAZIONE RED VELVET CAKE

---

La Red Velvet Cake si conserva in frigorifero per 3-4 giorni al massimo anche se la crema, a contatto con la torta rossa potrebbe un po' colorarsi .

## CONSIGLI

---

Potete usare coloranti in polvere o in gel ma vi sconsiglio quello liquido altrimenti la torta diventerà



rosa e non rossa.

Volendo al posto della torta potete realizzare dei cup cake, magari però riducete un po' le dosi per non sfornarne troppi.

---

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758