

Red Velvet Cake



Ingredienti:

440 g farina 00

170 g burro

3 uova

450 g zucchero

370 g yogurt intero

7 g bicarbonato

7,5 g aceto di mele

16 g cacao

2 cucchiaini colorante alimentare rosso liquido

sale, vaniglia

per la crema:

500 ml latte fresco intero

50 g farina 00

400 g zucchero semolato fine

450 g burro

estratto vaniglia

La preparazione della base : sbattete il burro morbido con metà dello zucchero finché ottenete un composto schiumoso...



... unite le uova uno alla volta e amalgamate bene dopo ognuno...



...poi il resto dello zucchero, il cacao, il colorante rosso, la vaniglia.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti poi unite lo yogurt, il sale, ed il bicarbonato sciolto nel aceto.



Mescolate , poi aggiungete la farina...



... e amalgamate bene il tutto. Versate il composto nella tortiera imburrata ed infarinata, che poggiate nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 35-40 minuti. Asciugate ogni tanto il coperchio sotto. Spegnete il fuoco, lasciate coperto 3 minuti poi togliete lo stampo e lasciate raffreddare.



La preparazione della crema : sciogliete la farina nel latte freddo...



...e fate sobbollire a fuoco bassa per 10 minuti, mescolando spesso. Fate raffreddare immergendo il pentolino nel acqua fredda.

Nel frattempo sbattete il burro morbido con lo zucchero...



...aggiungete la vaniglia poi unite la crema di latte.

Tagliate la base in 3 parti...



... e farcite tra di loro con la crema. Rivestite il tutto con la crema e decorate a piacere.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.