


# Torta Red Velvet

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

## 1 Preparazione:

Ricoprire il fondo degli stampi apribili (Ø 22 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

## Tipp:

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

**Tempo di cottura**

## 2 Pasta:

In una terrina, mescolare con lo sbattitore il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando bene. Incidere la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e aggiungere al composto i semi di vaniglia, incorporando quindi il cacao in polvere. Aggiungere il colorante alimentare fino a quando il composto non diventa di colore rosso scuro. Mescolare il latticello con il sale. Mescolare la farina con l'Epifin e incorporare all'impasto, alternando con il latticello. Mescolare il bicarbonato di sodio con l'aceto e unire al composto.

## Ingredienti:

### 2 stampi apribile (Ø 22 cm):

#### Pasta:

125 g di burro ammorbidito

380 g di zucchero

2 uova

2 pacchetti di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker , rosso (o più per un rosso più intenso)

1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker

2 c. da tavola di cacao in polvere

2.5 dl di latticello

di sale

250 g di farina

25 g di Epifin Dr. Oetker

1 c. da tè di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker

1 c. da tè di aceto di mele

#### Crema:

200 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)

250 g di mascarpone

1 fialetta di Aroma burro-vaniglia Dr. Oetker

120 g di zucchero a velo

4 dl di panna



Riempire a metà con l'impasto gli stampi precedentemente preparati e livellare.  
Infornare sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 35 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 35 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Rimuovere la parte superiore delle torte in modo tale che le superficie sia piatta e liscia. Sbriciolare i resti della torta in una terrina e tenere da parte.

### 3 Crema:

Mettere il formaggio fresco in una terrina e lavorare con lo sbattitore fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere il mascarpone e continuare a mescolare. Incorporare la fialetta di aroma alla vaniglia e lo zucchero a velo. Incorporare lentamente la panna, continuando a mescolare con lo sbattitore a bassa velocità. Lavorare il composto con lo sbattitore alla massima velocità fino a ottenere una crema soffice. Spalmare la glassa sul fondo della torta. Posizionare sopra il secondo strato di torta e ricoprire il tutto con la crema avanzata.

**Riporre in frigorifero per 3-4 ore.** Prima di servire distribuire le briciole di impasto rosso sui bordi della torta.

#### Consiglio

- Se disponete di un solo stampo, potete cuocere gli strati uno di seguito all'altro.

