DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare le Mini Red Velvet con crema al formaggio

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *AGGIUNGI 60 MINUTI PER RAFFREDDARE LA BASE*

Le **Mini Red Velvet** sono tortine soffici e romantiche, perfette per celebrare l'amore con un tocco di dolcezza.

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 00 185 gr

ZUCCHERO 180 gr

YOGURT bianco intero - 125 gr

BURRO 75 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO in gel o liquido - 28 gr

LATTE INTERO 25 gr

UOVO grande - 1

ACETO DI VINO BIANCO 12 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 5 gr

BICARBONATO 5 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PHILADELPHIA 250 gr

ROBIOLA 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

Come fare le mini Red Velvet

1 In una ciotola versa lo yogurt, aggiungi il latte e successivamente il colorante, mescola il tutto perfettamente fino a che non otterrai un bel colore uniforme, poi metti da parte.

2 In una seconda ciotola unisci il burro ammorbidito con lo zucchero, lavora il composto con una spatola fino a renderlo ben cremoso poi aggiungi un uovo intero e monta con le fruste elettriche, dovrai ottenere una crema soffice. Metti da parte anche questa ciotola.

3 In una terza ciotola setaccia la farina con il cacao amaro, mescola il tutto con un cucchiaio poi unisci un pizzico di sale e mescola ancora.

4 Riprendi la seconda ciotola con la crema di burro e inizia ad aggiungere poco alla volta il

composto rosso (prima ciotola) e la farina con il cacao (terza ciotola) quindi amalgama fino al completo assorbimento. Unisci ancora l'uno e l'altro fino a terminare, ottenendo un impasto ben cremoso e soffice.

5 In una ciotolina versa l'aceto, unisci il bicarbonato e mescola velocemente, unendolo al centro dell'impasto mentre ancora "frigge" e fa la schiuma. Amalgama tutto perfettamente e versa sopra una leccarda rivestita con carta forno.

Livella l'impasto con una spatola cercando di creare uno spessre uniforme, quindi inforna (forno già a temperatura) a 170°C statico per 40 minuti, nella parte medio bassa del forno.

6 Sforna e lascia raffreddare perfettamente, dopodiché adagia sulla superficie un foglio di carta forno, capovolgi l'impasto rimuovendo il foglio di cottura.

Preparazione della farcitura

1 A questo punto è ora di preparare la farcitura di formaggio: in una ciotola versa la robiola, il philadelphia e lo zucchero a velo setacciato, mescola fino ad ottenere una crema liscia e corposa.

Trasferisci la farcitura in un sac a poche e lascia riposare in frigorifero per 15 minuti.

Preparazione delle mini red velvet

1 Mentre la crema di formaggio si rassoda in frigorifero prepariamo tutto quello che ci occorre per ottenere le nostre romanticissime mini red velvet.

Procurati dei coppapasta a forma di cuore (misura 9,5 cm) o rotondi (8-9 cm) per comporre le mini red velvet, considera tre dischi per ogni tortina.

2 Riprendi la sac a poche dal frigorifero e inizia a farcire il primo disco creando dei ciuffetti

con la crema, possibilmente della stessa dimensione.

Copri con il secondo disco e farcisci ancora, posiziona l'ultimo disco e termina con altri ciuffetti.

Ora procedi con la seconda mini red velvet, e quando hai terminato, decora la superficie con qualche briciola rossa dei ritagli di impasto avanzato.

Mini Red Velvet: il dolce romantico perfetto per San Valentino

Le **Mini Red Velvet** sono dolci romantici e scenografici, perfetti per celebrare San Valentino o un'occasione speciale. Questi piccoli dessert uniscono la morbidezza dell'impasto rosso vellutato al gusto delicato della crema al formaggio, creando un equilibrio irresistibile di sapori. Facili da preparare e decorare, le Mini Red Velvet sono anche un modo creativo per esprimere l'amore attraverso la cucina. Segui la nostra ricetta passo dopo passo e realizza delle tortine che conquisteranno il cuore e il palato di chiunque le assaggi.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa colorante alimentare in gel o liquido per ottenere un rosso intenso senza alterare il sapore

dell'impasto.
Recupera i ritagli dell'impasto per decorare la superficie o creare cake pops.
Sostituisci la robiola con mascarpone o ricotta per una variante della crema.
Se avanza della crema al formaggio, usala per farcire biscotti o decorare cupcakes.

Come conservare le Mini Red Velvet

Conserva le **Mini Red Velvet** in frigorifero per massimo 2-3 giorni, in un contenitore ermetico o coperte con pellicola trasparente. Per mantenerle fresche, prepara le tortine il giorno prima e farciscile il giorno stesso.

Potresti cucinare anche...

Red Velvet Cupcakes: una versione classica in formato cupcake.
Tiramisù ai frutti di bosco: un dolce fresco e fruttato perfetto per l'estate.
Torta di mele soffice: un dolce tradizionale dal gusto delicato.
Rotolo alla Nutella: semplice e goloso per ogni occasione.
Cuori di frolla farciti: ideali per San Valentino.
Brownies cheesecake: una variante originale e deliziosa.