

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini red velvet

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*



Rosso è il colore dell'amore, di **San Valentino** e..
della **Red Velvet**!

Visto che San Valentino sta arrivando, anche quest'anno puntuale come sempre, perché non cucinare delle deliziose mini red velvet per il nostro amore che ci ama tanto?

La ricetta di queste **mini tortine a forma di cuore**, o a forma di quello che ti ispira di più, è un po' lunga da realizzare, ma nulla che può fermare un cuore innamorato che vuole conquistare la sua dolce metà!

Ecco altre idee che potrai cucinare in previsione del tuo giorno di San valentino:

[Cuori di frolla farciti](#)

[Cuori di frolla glassati](#)

[Tartufi al cioccolato](#)

[Red Velvet cupcakes](#)

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

PREPARAZIONE

- 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 spessore 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.





CONSIGLIO

Per un colore rosso intenso è consigliabile il colorante gel o liquido, non eccedere con le dosi del colorante perchè rischi che il dolce prenda un sapore troppo "artificiale".

Al posto della crema spalmabile puoi utilizzare il mascarpone o la ricotta insieme alla panna montata, aggiungendo in ogni caso anche lo zucchero a velo setacciato. Per una versione super colorata, puoi unire una punta di colorante alla crema per farla rosa o rossa.

Per una perfetta riuscita dell'impasto rispetta precisamente il peso di ogni ingrediente.

Prima di versare l'impasto sulla leccarda, spennella il fondo con un pochino di olio o burro, e poi sistema la carta forno, in questo modo non si muoverà e potrai livellare il composto comodamente senza rischiare che si sposti.

Spazio alla fantasia! Puoi decorare le mini red velvet con lamponi, frutti di bosco, confettini, codine colorate, gocce o scaglie di cioccolato, bianco o nero.

La cottura in forno dev'essere dolce, in modalità statico, non ventilato perchè rischi che il dolce si secchi troppo.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta **red velvet farcita**, per massimo 2 o 3 giorni, in frigorifero a patto di riporla correttamente in un contenitore ermetico o coperta con pellicola trasparente.

La torta farcita con creme o con formaggio cremoso, rispetto ad una torta semplicemente glassata, ha una durata di conservazione inferiore perchè gli ingredienti utilizzati per la farcitura si deteriorano più in fretta.

Per questo motivo ti consigliamo di consumare la torta lo stesso giorno o quello successivo alla sua preparazione.