

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Red velvet con crema al mascarpone

di: *Mario Marziani*

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta Red Velvet con crema al mascarpone è una variante dell'omonimo [dolce](#) tipico [americano](#), con una base soffice e umida dalla caratteristica tinta color amaranto, da cui prende il nome, e con una crema golosa al formaggio dal gusto vanigliato.

Scenografica e accattivante, questa [torta](#) è perfetta per le vostre occasioni speciali, ideale anche per arricchire il buffet natalizio. Se amate cimentarvi nella preparazione dei dolci casalinghi non perdetevi queste altre ricette ispirate alla red velvet:

[Red velvet cupcake](#)

[Red velvet cheesecake](#)

## INGREDIENTI PER LA TORTA

FARINA 00 250 gr

SALE 1 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 10 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

UOVA INTERE a temperatura ambiente - 2

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LATTICELLO oppure 120g di latte e 120g

di yogurt bianco - 240 ml

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO 20 gr

BICARBONATO DI SODIO 5 gr

ACETO DI MELE 5 ml

## INGREDIENTI PER LA CREMA

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

PANNA DA MONTARE 300 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione della red velvet con crema al mascarpone montare il burro che deve essere morbidissimo con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso.



**2** Aggiungere le uova una per volta e continuare a montare. Nel frattempo mescolare il latticello con il colorante rosso fino ad ottenere un colore omogeneo.





- 3 In una ciotola mescolare la farina con il cacao e il pizzico di sale. Incorporare al composto di uova e burro alternando la farina mescolata con il cacao e il latticello colorato di rosso.





- 4 Una volta aggiunti tutti gli ingredienti e ottenuto un composto omogeneo, aggiungere il bicarbonato sciolto nell'aceto e mescolare. Versare il composto in 3 stampi del diametro di 20 cm.



- 5 Infornare le basi del dolce nel forno statico preriscaldato a 180° per circa 35-40 minuti (fare prova stecchino). Una volta cotte, lasciate raffreddare le basi e dedicatevi alla crema. Nella ciotola della planetaria versare il mascarpone, lo zucchero a velo e la vaniglia. Con la frusta mescolare il tutto e infine aggiungere la panna liquida. Montare il tutto fino ad ottenere una crema soda e omogenea. Adesso passiamo ad assemblare il dolce, sistemare uno strato di torta su un piatto da portata e con l'aiuto di un sac-à-poche farcire la torta con la crema di mascarpone. Continuare questo passaggio fino ad ottenere due strati di farcitura. Infine decorare la superficie del dolce con crema al mascarpone e



sbriciolata di torta.

