

Happy Valentine's Day freebie

Stencil per torta

L'AMORE
TI CAMBIA
L'UMORE

THE
PINK
HOUSE

paper and graphic



Artwork from Alessandra D'Amico
www.thepinkhousegraphic.com

*For personal use only.
Not for sale or commercial use.*



Nuda di San Valentino al cacao e crema rosa ai lamponi

Ricetta di Valentina Cappiello @laricettachevale

Ingredienti per una torta diametro 20 cm a 3 strati

Per la base sponge cake al cacao

250 g di burro morbido
250 g di zucchero semolato a grana fine, tipo Zefiro
un pizzico di sale
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia Bourbon o i semi di mezza bacca
250 g di uova
(circa 4 grandi o 5 piccole)
un cucchiaio di rum
(facoltativo)
220 g di farina 00
30 g di cacao amaro in polvere
8 g di lievito per dolci

Per la crema rosa ai lamponi

125 g di mascarpone
250 ml di panna liquida fresca
90 g di zucchero a velo
4 cucchiari rasi di lamponi disidratati in polvere
1 cucchiaino raso di colorante in gel concentrato rosa
(se non utilizzate la polvere di lamponi disidratati, aumentate la dose di colorante a un cucchiaino e mezzo)
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia Bourbon o i semi di mezza bacca

4 lamponi freschi per farcire, tagliati a pezzetti
zucchero a velo per decorare

Preparate la base sponge cake al cacao. In planetaria con la frusta, o in una ciotola con le fruste elettriche, montate il burro morbido con lo zucchero, il pizzico di sale e la vaniglia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Sbattete leggermente le uova con il rum e aggiungete il composto poco alla volta, alternando con la farina setacciata con il cacao e il lievito, fino a terminare gli ingredienti. Pesate l'impasto e suddividete in tre teglie imburrate, con il fondo ricoperto di carta forno e infarinate sui lati o trattate con spray staccante e con il fondo ricoperto di carta forno. Cuocete per 25 minuti circa, vale la prova dello stecchino. Sfornate, fate raffreddare ed estraete dagli stampi. Avvolgete le basi in pellicola alimentare e tenete da parte. Preparate la crema al mascarpone. Sciogliete la polvere di lamponi disidratati in 100





ml panna, versando la panna poco per volta sulla polvere e mescolando con una frusta a mano. In planetaria con la frusta o in una ciotola con le fruste elettriche, montate tutta la panna (sia i 100 ml con la polvere di lamponi disidratati che i restanti 150 ml) con il mascarpone, il colorante, lo zucchero a velo setacciato e la vaniglia, per pochi minuti, fino a ottenere un composto sodo e spumoso. Se non utilizzate la polvere di lamponi disidratati, montate panna, mascarpone, zucchero a velo, colorante e vaniglia fino a ottenere un composto sodo e spumoso. Coprite con pellicola alimentare e trasferite in frigorifero per 20 minuti circa.

Trascorso il tempo, trasferite la crema in una sac à poche con beccuccio a stella aperta o rigato, apertura circa 1 cm di diametro, e farcite la torta con dei grossi pois di crema. Aggiungete, per ogni strato, due lamponi tagliati a pezzetti. Posizionate lo stencil sul top della torta e spolverizzate con abbondante zucchero a velo. Togliete delicatamente lo stencil facendo attenzione a non rovinare il disegno.

