



Red velvet cake delle colombe dantesche

Cuoco: Sara delle G.A.L.S

Ispirata: Al rosso della passione e il candore del sentimento

Tipologia: Dolce

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Per basi:

farina.....	350g
burro.....	150g
uova medie	3
zucchero	200g
colorante rosso	5 cucchiari
yogurt intero	250g
aceto di mele	2 cucchiari
bicarbonato	1 cucchiaino
cacao in polvere amaro	15g
sale	1 cucchiaino
estratto di vaniglia.....	6g

Per crema:

farina.....	25g
latte fresco intero	250ml
burro.....	250g
zucchero semolato fine	200g
estratto di vaniglia.....	6g

Per decorazione:

zucchero azzurro	
pasta di zucchero bianca	

Preparazione (2 ore):

Tempi di cottura: 40 min.

Basi: sbattere il burro con metà dello zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere le uova una alla volta, alternandole al resto dello zucchero; unire il cacao setacciato, il colorante e la vaniglia. Sciogliere il sale nello yogurt e il bicarbonato nell'aceto, quindi aggiungere il tutto al composto alternandoli con la farina. Ungere una teglia (diametro 18 cm), quindi versare il composto e infornare per 40 min. in forno statico già caldo, controllare la cottura con uno stecchino prima di sfornare. Preparazione crema e decorazione: sciogliere in un tegamino la farina nel latte, facendo sobbollire mescolando per 10 minuti il composto, quindi lasciarlo raffreddare in un contenitore piatto; sbattere il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso, quindi aggiungere

la vaniglia e mescolare per un altro minuto; unire infine il composto con la crema di latte e farina raffreddata. Lavorare e appiattire con un mattarello la pasta di zucchero e tagliare con una formina per biscotti le colombe. Composizione: una volta raffreddata la torta, tagliare orizzontalmente per ottenere tre dischi di spessore simile; quindi spalmare la crema sul primo disco, sovrapporre il secondo, ripetere la copertura con la crema; una volta sovrapposto il terzo ricoprire completamente la torta, distribuendo la crema anche sui lati con l'aiuto di una spatola da dolci. Decorazione (nella mia versione): spolverare con lo zucchero colorato e comporre le colombe.

Poesia:

*Sì tosto come il vento a noi li piega,
Mossi la voce: "O anime affannate,
Venite a noi parlar, s'altri nol niega!"
Quali colombe, dal disio chiamate,
Con l'ali alzate e ferme al dolce nido
Vegnon per l'aere dal voler portate;
Cotali uscir de la schiera ov'è Dido,
A noi venendo per l'aere maligno,
Sì forte fu l'affettuoso grido.*

Foto del piatto:





Quali colombe, dal disio-chiamato
con l'ali alzate e ferme al volo
negron per l'aere dal voler portato
Inf., v, 82-84