Elvea, festa all'italiana

torta rossa di San Valentino (senza glutine)

ingredienten voor Persone

150	g di	burro
200	g di	zucchero
2		uova
150	g di	glutenvrije bloem
100	g di	farina de mandorle
2	cucchiaino da tè di	
1	cucchiaino da tè di	baking soda
6	cucchiai da tavola di	lactosevrije melk
0,50	cucchiaino da tè di	vanille-extract
100	g di	lamponi congelati
6	cucchiai da tavola di	ELVEA Passata naturale
100	g di	witte chocolade
200	g di	poedersuiker

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C e ungere uno stampo a turbante con spray da cucina o olio.

2. Sbattere il burro con lo zucchero fino a che sia chiaro e spumoso con un mixer. Aggiungere le uova una alla volta.

3. Mescolare la farina e la farina di mandorle con il lievito e il bicarbonato. Aggiungere questo alla miscela di zucchero e battere bene. Aggiungere 4 cucchiai di latte e ½ cucchiaino di estratto di vaniglia. Versare circa metà dell'impasto nella teglia.

4. Mescolare i lamponi con la passata. Conservare 2 cucchiai di questa miscela di pomodoro e lampone per la glassa.

5. Sciogliere il cioccolato bianco con il latte rimanente (2 cucchiai) e mescolarlo alla rimanente pastella della torta. Poi mescolare la purea di lamponi e mescolare fino ad ottenere un risultato omogeneo. Versare questo impasto sopra l'impasto nella teglia e passarlo accuratamente con un coltello o con il manico di un cucchiaio di legno. L'idea è quella di ottenere una torta marmorizzata. Troppi problemi? Poi basta mescolare l'impasto con il cioccolato bianco e la purea di lamponi. Altrettanto gustoso e più veloce da preparare.

6. Cuocere la torta in 40 minuti. Se la parte superiore diventa marrone troppo rapidamente, coprire con carta stagnola. Punzecchiate la torta dopo 30 minuti per vedere se è pronta. Le torte senza glutine possono diventare rapidamente troppo secche.

7. Lasciare raffreddare la torta su una griglia.

8. Fare la glassa con la polpa di lampone rimanente e lo zucchero a velo. Quando la torta è completamente raffreddata si può versare la glassa sulla torta. Per una vera torta di San Valentino, decorare con alcuni sprinkles.

Consiglio: preferite la farina normale invece della varietà senza glutine? Quindi aggiungere il latte solo alla miscela di cioccolato, non all'impasto di base della torta.