

# □Torta Red Velvet vegana, senza glutine “in padella”□





**Viaggi&Assaggi  
Felici.blog**

*La Red Velvet Cake è, insieme alla New York Cheesecake, uno dei dolci più amati dagli americani, molto diffuso e preparato anche in Italia.*

*Si tratta di una torta dal caratteristico colore rosso intenso che ricorda, proprio come indica il nome, la morbidezza del velluto. L'impasto leggermente acidulo è realizzato con l'aggiunta di yogurt. Viene farcita a strati con una crema a base di Philadelphia, mascarpone e zucchero a velo, che oltre a bilanciare il gusto contribuisce a creare un piacevole e scenografico contrasto cromatico. Questa mia versione vegan e gluten free vi assicuro che soddisferà anche i palati più esigenti...Parola di Paolo ☐*

## **Porzioni: 8 persone** 🧑🏻 🧑🏻

### **Ingredienti Per la base alla barbabietola**

- 120grammi farina di riso
- 50 grammi di farina di cocco bio crudo
- 3 cucchiaini di sciroppo di agave
- 5 datteri medjoul al naturale bio crudo
- 10 grammi di cremor tartaro
- Mezzo cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere bio crudo
- 100grammi fecola di patate
- 1 pizzico sale
- 200 grammi barbabietola rosse, già cotte
- 260 ml latte di soia naturale senza zucchero ( dei quali 60 ml per il latticello)
- 2 cucchiaini limone succo
- 80 ml di olio di soja ( o di riso o di semi)
- 1 cucchiaino di vanillina

### **Per farcire e decorare**

- **200 gr. di panna fresca (vegetale) fatta in casa \* vedi ricetta alla fine dell'articolo**
- 125 grammi tofu
- **50 grammi yogurt di soia bianco senza zucchero \* vedi**

### **ricetta alla fine dell'articolo**

- **1 cucchiaino di latte di soia \* vedi ricetta alla fine dell'articolo**
- 1 cucchiaio di sciroppo agave
- 1 cucchiaino vanillina
- 1 manciata lamponi o fragoline

## **Procedimento**

- Mescolate insieme il latte con il succo di limone e lasciate riposare (la ricetta originale prevede l'uso del latticello sottoprodotto della trasformazione in burro della panna)
- Mescolate in una ciotola gli ingredienti secchi: farina di riso, farina di cocco, agave, cremor tartaro, bicarbonato, cacao, fecola, vanillina e sale.
- Tagliate a pezzi le barbabietole e frullatele con datteri, olio, il **"latticello veg"**, ed il latte di soia rimanente, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
- Unite gli ingredienti frullati a quelli secchi e mescolate, quel tanto che basta ad ottenere un impasto liscio senza grumi.
- **Preparate una padella doppia da omelette di 20 cm di diametro (alla fine dell'articolo lo shop per poterla acquistare)**, oliatela su entrambi i lati, versatevi l'impasto. Ed a questo punto Cuocete a fuoco basso nel fornello più piccolo utilizzando anche uno spargifiamma, coprendo, per 40/50 minuti (dopo 30 minuti circa capovolgete la torta come se fosse una frittata (la parte superiore naturalmente sarà ancora cruda), fate cuocere per altri 20 minuti dall'altro lato) Verificate la cottura facendo le prove con lo stecchino: se esce asciutto la torta è pronta.
- Lasciate raffreddare completamente prima di procedere al taglio e farcitura. **P.s. per chi usasse il forno** Versare la miscela in uno stampo a cerniera dal diametro di 20

cm, foderato con la carta da forno. Infornare il dolce e cuocere a 160°C per circa 45 minuti.

- Nel frattempo preparate il frosting ,frullando il tofu, latte , insieme a yogurt, vanillina e agave .
- Preparate la panna ( **vedi alla fine della ricetta**).
- Mescolate insieme frosting e panna.
- Tagliate la torta in due dischi uguali(Se volete un pan di Spagna più umido potete bagnarlo con dell'acqua e limoncello semplicemente. Però vi assicuro che è soffice, morbido e strabuono )e farcitela al centro con metà della crema ottenuta. Coprite con l'altra metà e spalmate la crema rimanente sui lati e in superficie, decorate a piacere con i lamponi/fragoline, spolverate con farina di cocco crudo bio e servite.

*Note : La torta red velvet vegana si conserva in frigo fino a 3 giorni.*

### " PANNA DI SOIA "

<https://viaggiassaggifelici.blog/2021/01/09/yogurt-di-soia-con-essiccatore/>

<https://viaggiassaggifelici.blog/2020/11/23/latte-di-soia/>  
[UTENSILI DA CUCINA](#)

**Fatemi sapere se realizzerete questa ricetta, a noi è piaciuta moltissimo e siamo felici di poterla condividere con voi!**

***Se ti è piaciuta questa ricetta metti un #like e commenta sotto***



***l'articolo !!!***

**ACQUISTA I PRODOTTI [CIBOCRUDO](#) IN  
COLLABORAZIONE  
CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

**Per realizzare i miei piatti  
utilizzo spesso questi prodotti  
di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi  
acquistare direttamente cliccando  
sul link, Al tuo primo ordine avrai  
€ 5 di sconto inserendo il mio  
codice personale 509FM nel campo  
dei coupon alla fine dell'ordine  
prima del pagamento :**

