

WHITE COCONUT ROSE CAKE

Questo mese va di dolci!! E forse non è ancora finita.. e la prova costume dove la mettiamo mannaggia!!! Però in casi come questo ne vale davvero al pena, questa torta è spettacolare, decisamente ottima!! Adoro il cocco e ho pensato fosse perfetto per farcirla, non ne ho usato moltissimo per non coprire troppo gli altri sapori!! L'acqua di rose non l'ho trovata e così sono andata alla ricerca di rose non trattate. Godetevi questa meraviglia!!!



ambelicodivenere.blogspot.it

WHITE COCONUT ROSE CAKE

per una torta da 18 centimetri

Per la torta

230 g di farina 00

220 g di zucchero

220 g di burro

60 g di yogurt greco

60 g di latte fresco

10 g di baking powder

6 albumi

per l'acqua di rose*

1 rosa non trattata

acqua

per la crema formaggio e cocco

180 g di panna fresca

170 g di yogurt greco

120 robiola

70 zucchero

25 g di cocco in scaglie fini

$\frac{1}{4}$ di bacca di vaniglia

*2 cucchiaini di acqua di rose



Per l'acqua di rose, lavate accuratamente una rosa non trattata e mettete i petali in un tegame, coprite con dell'acqua, quella che basta per coprire i petali. Lasciate riposare qualche ora e portate a bollire, appena i petali avranno rilasciato tutto il loro colore spegnete e filtrate il liquido. Lasciate raffreddare._

Per la torta, montate il burro con i 220 grammi di zucchero fino a formare una crema soffice. Unite il latte, lo yogurt, l'acqua di rose e la vaniglia. Sbattete gli albumi con una forchetta, uniteli al composto di burro alternandoli con la farina. Ungete poco due teglie da 18 centimetri e versate metà del composto in ognuna, cuocete a 180°C per circa 25/30

minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e tagliate a metà le torte.

Per la crema, lavorate con una frusta lo yogurt ben scolato e la robiola con lo zucchero, l'acqua di rose la vaniglia e il cocco. Montate la panna fresca e unitela delicatamente alla crema. Lasciate raffreddare in frigorifero qualche ora.

Disponete sul piatto da portata il primo strato di torta e farcite con una parte di crema, proseguite con gli altri tre strati e infine ricoprite tutta la torta. Conservate in frigorifero.





cembelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiVenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al Re-cake di maggio

Re-cake
White Rose Cake
 Torta Bianca e Rose



PROCEDIMENTO
 In una ciotola capiente unisci la farina, il lievito ed il sale. In una ciotola accendi il forno a 180°C. In una ciotola mescola il burro con 225 gr di zucchero. A questo punto unisci le uova a poco a poco, il latte, il bicchiere di acqua di rose e la vaniglia. Ora aggiungi, alternando, la farina e le rose, anche anche i petali di rose se vuoi tagliarli a pezzetti. Dividilo in due porzioni e di ciascuna 25 ore, infornalo a ricoperto di carta forno, e cuocilo finché non sarà dorato, 35-40 minuti circa.

Fate freddare la torta, almeno un'ora prima di iniziare ad decorarla con il frosting.

Preparare il frosting.
 In una ciotola versate il cream cheese e unisci lo zucchero a velo, il latte, 1/2 di zucchero a velo, il colorante di rosso e mescolate finché non sarà ben liscio.
 In un'altra ciotola mescolate 200 ml di panna. Versate 1/2 della panna montata nella ciotola con cream cheese.
 Quando si sarà assorbita versate la rimanente panna.
 Ora mettetela la prima torta sul piatto su cui la cuocerete.

Tutto intorno alla torta mettete della carta forno ed il modo di essere il vostro gusto.

Versate il frosting sulla torta e allargate su tutta la superficie. A questo punto mettete sopra la seconda torta e versate il frosting.
 Aggiugate l'ultimo strato di torta mettete il frosting sopra.
 Tagliate la cartaforno intorno e mettetela nel frigorifero per almeno due ore prima di servire.
 La torta, aggiunta delle foglie fresche nel frosting.

INGREDIENTI
 250 gr di farina
 30 gr di lievito
 100 gr di zucchero
 100 gr di latte
 60 ml di acqua
 225 gr di burro non salato
 250 gr di zucchero
 100 ml di latte
 2 cucchiai di acqua di rose
 1/2 tazza di petali di rose
 100 gr di panna
 100 gr di cream cheese
 100 gr di zucchero
 100 ml di panna
 Foglie fresche

Recipe
 ombelicodiVenere.blogspot.it
 ombelicodiVenere.blogspot.it