



*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	glutenfreie bloem
100 g di	farina de mandorle
2 cucchiaino da tè di	
1 cucchiaino da tè di	baking soda
6 cucchiari da tavola di	lactosevrije melk
0,50 cucchiaino da tè di	vanille-extract
100 g di	lamponi congelati
6 cucchiari 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 cucchiari 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 cucchiari di questa miscela di pomodoro e lampone per la glassa.
5. Sciogliere il cioccolato bianco con il latte rimanente (2 cucchiari) 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 cucchiaino 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.





## *Elvea, festa all'italiana*

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.

