



11 luglio 2017 / Emanuele Patrini ☰ Dolci 0

← Previous Next →

Red zebra cake



In questi giorni di caldo una sera ho avuto una tregua ed ho potuto accendere per fare una torta adatta alla colazione. Ho rifatto un dolce senza uova e burro con il latte condensato. Anche questa volta l'ho usato come sostituto delle uova e del burro. Ho potuto ridurre moltissimo anche i quantitativi di zucchero in questo dolce diciamo di due terzi. Il latte condensato mi ha permesso di dare struttura e sostegno. Volevo qualcosa di bello anche da vedersi quando vengono tagliate le fette. Ecco che allora mi sono ispirato alla zebra cake e l'ho variata di colore con il rosso, utilizzando come colorante lo sciroppo delle [amarene Fabbri](#) che avevo avanzato e che non volevo gettare. Torta impiattata nei piatti [Urban Chic](#) di [Easy Life Design](#) e posate [Mepra](#). (post non sponsorizzato).

 Mi piace 16  Condividi  Tweet  G+  Pin it  2

- *Tempi di preparazione* 15 minutes
- *Tempo di cottura* 40 minutes
- *Quantità* 1 torta

Ingredienti

- [Latte condensato](#) - 350g
- [Farina 00](#) - 200g
- [Cioccolato bianco](#) - 100g
- [Latte](#) - 100ml
- [Sciroppo amarene Fabbri](#) - 50ml

- Zucchero - 50g
- Lievito per dolci - 16g
- Zucchero a velo -

Preparazione

Miscelate in una ciotola farina e lievito. Fate fondere al microonde il cioccolato. Poi aggiungetelo al latte condensato e zucchero leggermente mescolati. Aggiungete il latte e per ultimo versate la parte solida e mescolate bene. Dividete l'impasto in 2 parti ed ad una aggiungete lo sciroppo delle amarene. Oliate ed infarinate uno stampo del diametro di 20cm e versate la torta a cucchiaiate alternando i due impasti. Fatela cuocere a forno caldo a 180°C per circa 40 - 45 minuti. Fate sempre la prova stecchino. Sformate la torta, fatela raffreddare e poi spolverizzatela di zucchero a velo.