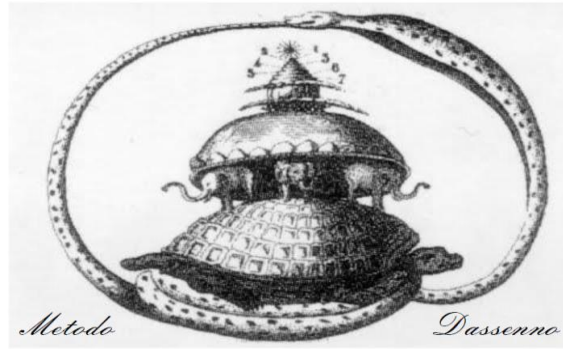




TORTA CON RAPA ROSSA



Mettere in una ciotola: 200 grammi di farina di grano bio 00, 180 grammi di farina di fecola, 1 bustina di lievito vanigliato e mescolare.

Pelate e frullate, con un frullatore ad immersione o in un mixer, una piccola rapa rossa, che avrete tagliato a tocchetti fino ad ottenere una purea bella liscia.

In un'altra ciotola grande mettere: tre uova che avrete tenuto a temperatura ambiente, l'interno di una bacca di vaniglia, che avrete aperto a libro e raschiato con il coltello, 100 grammi di zucchero di canna, un bel pizzico di sale e montare bene bene con le fruste, fino ad ottenere un composto bello spumoso.

Aggiungere 125 grammi di mascarpone buono, due vasetti di yogurt bio intero e mescolare con le fruste.

Aggiungere la purea di rapa rossa, tre cucchiaini di cacao in polvere e mescolare.

Aggiungere le farine con il lievito a pioggia setacciandole e mescolare bene.

Tritare a coltello non troppo fine fine, una tavoletta di cioccolato fondente buona e aggiungerne un po' più di metà al composto.

Imburrare e infarinare uno stampo con il buco in mezzo.

Versare nello stampo l'impasto.

Mettere sopra il resto del cioccolato tritato, un po' di mandorle tritate grossolanamente e qualche amaretto sbriciolato grossolanamente.

Mettere in forno ventilato a 170 gradi per 50/60 minuti (controllare con uno stecchino di legno per verificare se è cotta).

Una volta cotta spegnete il forno aprite leggermente la porta del forno e lasciatela raffreddare in forno per evitare che si afflosci.