

# The Brain Cake (This is Halloween...)

Per quest'anno ho pensato di stupire gli amici a cena con una torta davvero scenica e disgustosa Ahahah!. L'idea era di impressionarli con qualcosa di teatrale. Così ho realizzato una "brain cake – torta cervello". Una velvet (non red) con una semplice farcitura di chantilly e sciroppo di amarena, ricoperta con crema di burro e decorata con la pasta di zucchero e marmellata... e ci si sente subito zombie!!! ☐

Per realizzarla vi occorrerà uno stampo tondo semisferico, della pasta di zucchero color carne (al rosa aggiungete del giallo), e della marmellata di lamponi senza semi (nel mio caso ho dovuto utilizzare quella di mirtilli dato che ne ero sprovvisto).

## Ingredienti per la Velvet:

- 310 gr di farina 00
- 14 gr di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci (oppure 6 gr di baking soda)
- 5 gr di sale fino
- 110 gr di burro ammorbidito
- 300 gr di zucchero semolato (bianco)
- 2 uova intere (a temperatura ambiente)
- 200 gr di olio di girasole
- 5 ml di aceto di mele
- 10 gr di aroma estratto vaniglia
- 210 gr di latticello a temperatura ambiente (vedere sotto come prepararlo)

## Per la farcitura:

- crema chantilly q.b.
- sciroppo di amarene

### **Per la bagna:**

- bagna al latte e vaniglia (vedere la pagina dedicata alle bagne QUI)

### **Per la decorazione:**

- pasta di zucchero color carne (per realizzarlo vi basta partire da una pasta rosa alla quale aggiungerete del giallo q.b.)
- crema al burro (vedere QUI per sapere come realizzarla)
- marmellata di lamponi senza semi oppure di mirtilli (che è più scura però)

## **Preparazione**

Iniziate preparando il latticello. Per farlo velocemente in casa vi bastano:

- 150 gr di yogurt magro al naturale
- 90 ml di latte intero
- 1 cucchiaino di succo di limone filtrato

Versate in una ciotola il latte e lo yogurt e mescolateli bene. Poi si aggiunge il cucchiaino di succo di limone fresco (filtrato al passino). Mescolate e lasciate riposare per circa mezz'ora. Noterete che si inizia ad addensare ma pur restando liquido. Coprite con una pellicola e mettere da parte. Ricordo che deve restare a temperatura ambiente!

Preparate la Velvet. In una ciotola capiente mescolare setacciati la farina, il cacao, il lievito o baking soda e il sale per ultimo. Mettere da parte.



Ora in un'altra ciotola iniziate a lavorare con le fruste elettriche il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungeteci l'aroma vaniglia e un uovo alla volta continuando a lavorare con le fruste per incorporarle bene. Versate l'olio e lavorate, l'aceto e lavorate ed infine il latticello poco per volta. Continuate a lavorare il tutto fino a rendere omogeneo il composto.



▪



▪

Sul composto ottenuto versate a pioggia e poco per volta gli ingredienti secchi e continuate a lavorare con le fruste elettriche a bassa velocità.

Imburrate ed infarinate lo stampo. Versateci il composto e

livellate.



Cuocete la Velvet in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 1 ora. Fate sempre la prova dello stecchino. Se esce asciutto allora è pronta, se invece notate che il vostro forno tende a bruciarne la superficie metteteci sopra una carta di alluminio in modo da continuare la cottura evitando che si bruci troppo.

Una volta raffreddata sfornatela ed iniziate la formazione del cervello. Essenzialmente non c'è molto da fare se non tagliare via un pezzetto di entrambi i lati ed incidere la parte centrale per separare gli emisferi.

Tagliate la torta in due parti. Bagnate con la bagna e farcite con la crema chantilly. Richiudete la torta, bagnatela con la bagna tutt'intorno e ricopritela con la crema al burro. Mettere la torta in frigorifero a riposare per circa 20 minuti.

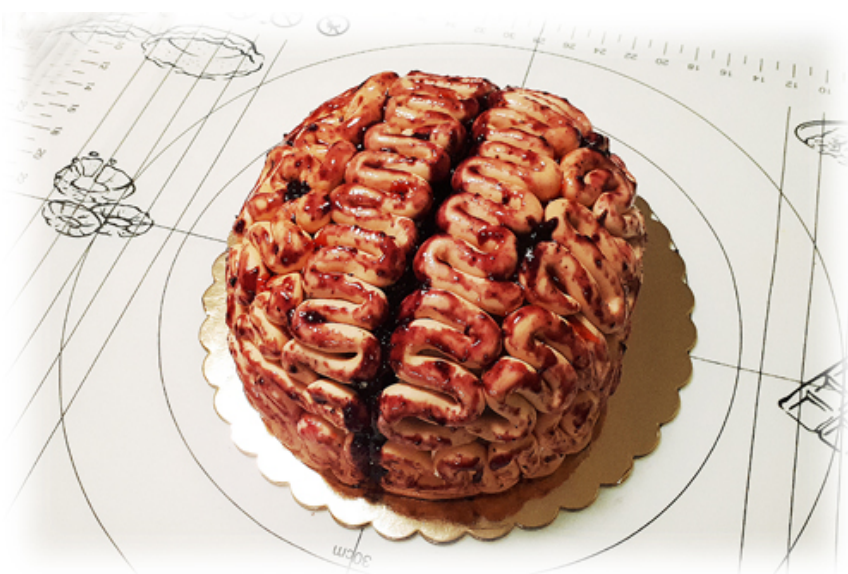


Trascorsi i 20 minuti riprendete la torta. Formate delle

strisce arrotolate di pasta di zucchero ed iniziate a formare il cervello. Non importa come distribuite la pasta ma l'importante è darne un senso specialmente per la parte superiore del cervello. Ricordate quindi di lasciare distanziata la parte centrale.



Versate la marmellata in una ciotola e con un pennello sporcate la torta. In alcuni punti potete intensificare l'effetto coagulazione versando quantità maggiore di marmellata. Insomma... sbizzarritevi! □



La torta è così ultimata e potete riporla in frigorifero fino ad un'ora prima di servirla.

Ricordo che questa torta va mangiata a mani nude, proprio come se foste degli zombie. *Ua ah ah ah ah!*