

La Rainbow Cake (all in one pan)

In questo articolo vi spiegherò come preparare una torta arcobaleno in un'unica teglia. Una torta super gustosa, che non ha bisogno di essere farcita al suo interno (tipo lo Zuccotto). La differenza sostanziale rispetto alla classica versione coi layers separati è che i colori qui vengono uniti, creando così un accattivante effetto sfumato. Una precisazione va fatta sui tempi di cottura. Nel caso di una cottura separata degli impasti colorati il tempo di cottura non supera quasi mai i 10-15 minuti, mentre nella versione "all in one pan", essendo un impasto pesante e di gran volume, la cottura viene prolungata fino a 1 ora.

Per realizzare questa torta avrete bisogno di uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm.

Ingredienti:

- 6 uova intere (non fredde)
- 500 gr di burro ammorbidito
- 500 gr di zucchero extra-fine
- 500 gr di farina 00
- 120 ml di latte (da dividere in 6 parti uguali quindi da 20 ml)
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaino e mezzo di aroma estratto vaniglia
- 1 cucchiaino di sale fino
- coloranti alimentati in pasta o gel (giallo, arancione, rosso, verde, blu, viola)

Procedimento:

Per prima cosa dividete il latte in 6 ciotole distinte e dentro ad ognuna versateci il colorante alimentare. Mescolate

per bene in maniera tale che non rimangano tracce o grumi di colorante concentrato. Mettetele da parte.



In una planetaria versate il burro ammorbidito, lo zucchero e la vaniglia e lavorate il tutto con il gancio "foglia" fino ad ottenere un composto spumoso.



Sbattete leggermente le uova e versatele poco alla volta nel composto continuando a lavorarlo a velocità bassa.



A parte setacciate la farina con il lievito ed aggiungeteci il

sale. Versate il tutto nel composto precedentemente lavorato e continuate a velocità bassa finché non si sarà incorporata bene.



Pesate il composto e dividetelo in sei porzioni uguali. Ogni porzioni andrà inserita nella singola ciotola e mescolata per bene affinché il latte colorato non viene assorbito/incorporato del tutto.



Prendete il vostro stampo, foderatelo con della carta forno ed iniziate con il versare il colore di fondo, il viola.

Continuate coi restanti colori rispettando la sequenza: viola, azzurro, verde, rosso, arancione e giallo.



Cuocete la torta in forno statito e preriscaldato a 180° C per circa 1 ora. Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno.

Una volta cotta toglietela dal forno e lasciatela raffreddare completamente. Tagliate via la superficie e il bordo torta.



Per il topping potete utilizzare della glassa al cioccolato oppure della ganache. Per la ricetta su come realizzare la ganache cliccare [QUI](#). Lasciate raffreddare la glassa o ganache prima di servirla.



Ed ecco la vostra torta super gustosa e pronta per essere divorata ☐

Alla prossima ricetta.

Charles

