# WHITE COCONUT ROSE CAKE

Questo mese va di dolci!! E forse non è ancora finita.. e la prova costume dove la mettiamo mannaggia!!! Però in casi come questo ne vale davvero al pena, questa torta è spettacolare, decisamente ottima!! Adoro il cocco e ho pensato fosse perfetto per farcirla, non ne ho usato moltissimo per non coprire troppo gli altri sapori!! L'acqua di rose non l'ho trovata e così sono andata alla ricerca di rose non trattate. Godetevi questa meraviglia!!!

**WHITE COCONUT ROSE CAKE**

per una torta da 18 centimetri

Per la torta

230 g di farina 00
220 g di zucchero
220 g di burro
60 g di yogurt greco
60 g di latte fresco
10 g di baking powder
6 albumi

per l’acqua di rose*

1 rosa non trattata
acqua

per la crema formaggio e cocco

180 g di panna fresca
170 g di yogurt greco
120 robiola
70 zucchero
25 g di cocco in scaglie fini

¼ di bacca di vaniglia
*2 cucchiai di acqua di rose

Per l'acqua di rose, lavate accuratamente una rosa non trattata e mettete i petali in un tegame, coprite con dell'acqua, quella che basta per coprire i petali. Lasciate riposare qualche ora e portate a bollore, appena i petali avranno rilasciato tutto il loro colore spegnete e filtrate il liquido. Lasciate raffreddare.

Per la torta, montate il burro con i 220 grammi di zucchero fino a formare una crema soffice. Unite il latte, lo yogurt, l'acqua di rose e la vaniglia. Sbattete gli albumi con una forchetta, uniteli al composto di burro alternandoli con la farina. Ungete poco due teglie da 18 centimetri e versate metà del composto in ognuna, cuocete a 180°C per circa 25/30

minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e tagliate a metà le torte.
Per la crema, lavorate con una frusta lo yogurt ben scolato e la robiola con lo zucchero, l'acqua di rose la vaniglia e il cocco. Montate la panna fresca e unitela delicatamente alla crema. Lasciate raffreddare in frigorifero qualche ora.
Disponete sul piatto da portata il primo strato di torta e farcite con una parte di crema, proseguite con gli altri tre strati e infine ricoprite tutta la torta. Conservate in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al Re-cake di maggio

# Re-cake

## White Rose Cake

Torta Bianca e Rosa

**INGREDIENTI**

225 gr di farina 00
10 gr di baking powder
(si può fare a sua scelta: lievito per dolci)
sale
6 chiare d'uovo
225 gr di burro non salato morbido
225 gr-170 gr di zucchero semolato
60 ml di yogurt greco
60 ml di latte a basso contenuto di grassi
2 cucchiai di acqua di rose
vaniglia
1 tazza e 1/2 di petali di rosa edibili
350 gr di cream cheese
(una philadelphia)
360 ml di panna
Fragole fresche (facoltativo)

**PROCEDIMENTO**

Riscalda il forno a 180°. In una ciotola capiente unisci la farina, il lievito ed il sale, in una ciotola piccola sbatti leggermente le chiare.
In un mixer sbatti finché sarà bianco e morbido il burro con 225 gr di zucchero. A questo punto unisci lo yogurt greco, il latte, 1 cucchiaio di acqua di rose e la vaniglia. Ora aggiungete, alternando, la farina e le chiare. Unite anche i petali di rose edibili tagliati a pezzetti.
Dividete il composto in tre tortiere di diametro 15 cm, imburnate e ricoperte di carta forno, e cuocete finche non sarà dorato, 35/40 minuti circa.
Fate freddare le torte, almeno un'ora prima di iniziare a decorarle con il frosting.
Preparate il frosting.
In una ciotola versate il cream cheese a temperatura ambiente, 170 g di zucchero semolato, 1 cucchiaio di acqua di rose e mescolare finché non sarà ben liscio.
In un'altra ciotola montate 360 ml di panna. Versate 1/4 della panna montata nella ciotola con il cream cheese.
Quando si sarà assorbita versate la rimanente panna.
Ora mettete la prima torta sul piatto su cui la servirete.
Tutto intorno alla torta mettete della carta forno in modo da tenere il piatto pulito.
Versate il frosting sulla torta e allargatelo su tutta la superficie. A questo punto mettete sopra la seconda torta e versate il frosting.
Aggiungete l'ultimo strato di torta mettete il frosting sopra.
Togliete la cartaforno intorno e mettete nel frigorifero per almeno due ore prima di servire.
Se volete, aggiungete delle fragole fresche nel frosting.

Re-cake
acquaeforma-visissima.com_amichevolissima.blogspot.it_dolcissa.blogspot.it
cifandosoppero.com_trafomelespeneria.blogspot.it