

Rose Cake

Per il Pan di Spagna rosso:

- 8 uova
- 250 gr zucchero
- 250 gr di farina
- Colorante alimentare rosso
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito



Lavorare nella planetaria le uova con lo zucchero ed una bustina di vanillina, quando avrete ottenuto un composto spumoso aggiungere delicatamente con l'uso di una frusta la farina setacciata e la bustina di lievito per dolci.

Aggiungere poco alla volta il colorante alimentare finché il composto non diventi rosso. Cuocere in forno a 180* per 20 minuti.

Per la crema al caffè:

- 8 tuorli d'uovo
- 250 gr di zucchero
- 100 gr di farina
- 1 litro di latte
- 2 cucchiaini di caffè

Lavorare energicamente i tuorli con lo zucchero aggiungere la farina setacciata continuare ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Portare ad ebollizione il latte con il caffè. Unire i due composti, far cuocere a fiamma moderata girando continuamente.

Per la decorazione:

Dopodiché tagliare il Pan di Spagna in tre parti, bagnare la base con l'alchermes e aggiungere la crema, coprire con l'altro pezzo di Pan di Spagna e ripetere un'altra volta. Infine montare la panna e aggiungere qualche goccia di colorante alimentare, affinché durante la decorazione la panna risulti sfumata. Mettere in frigo per 1 ora circa.