

## RED VELVET IN VASETTO



### Base Red Velvet:

500 g **MARGHERITA**

130 g burro

2 uova (100 g)

1 vasetto Yogurt (da 125 g)

140 g latte intero

15 g **COLORE ROSSO CRESCO**

5 g **CACAO NOBLESSE**

5 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**

q.b. sale

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta a palla finchè l'impasto risulti omogeneo. Versare nella teglia all'altezza desiderata, circa 2 cm, cuocere a 180°C per circa 30 minuti, a metà cottura aprire la valvola.

### Crema:

460 g formaggio cremoso

360 g panna montata

140 g **ALASKA EXPRESS NEUTRA**

140 g acqua

6 g **AROMA VANIGLIA DI BACCA NATURALE**

q.b. sale

Sciogliere l'Alaska Express Neutra nell'acqua tiepida, aggiungere il formaggio e l'aroma, mescolare il tutto in planetaria fino ad ottenere una crema di formaggio omogenea. Montare la panna a parte ed incorporarla nella crema al formaggio. Montare il dolce partendo dalla base.

Nota: gli strati di Margherita si possono realizzare anche in versione crumble.