

Rainbow cake

Ingredienti

(per uno stampo da 18/20 cm):

- 16 uova
- 500 g di zucchero
- 500 g di farina 00
- 4 bacche di vaniglia
- Coloranti: Rosso, Giallo, Verde, Viola, Blu, Arancione
- 500 g di formaggio spalmabile
- 500 g di panna
- 250 g di zucchero a velo
- 2 fialette di aroma all'arancia

Per la bagna

- 500 g di acqua
- 250 g di zucchero
- 70 g di rum chiaro

Procedimento

Monta le uova con lo zucchero e la vaniglia per almeno 10 minuti.

In modo molto delicato, aggiungi la farina alla montata. Dividi l'impasto in 6 ciotole diverse ed aggiungi per ogni ciotola qualche goccia di colorante.

Autandoti con la marisa mescola per bene.

Inforna a 190°C statico per circa 30 minuti.

Per preparare il frosting, stempera in planetaria munita di fruste il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo e l'aroma di arancia, aggiungi la panna e fai montare tutto insieme.

Componi la rainbow cake alternando gli strati di colore al frosting , decora con qualche ciuffo di frosting e tanti fiori eduli.

Cupcakes arcobaleno

Ingredienti (12 persone):

- **2 fiale di estratto di vaniglia**
- **120 g di burro temperatura ambiente**
- **120 g di farina 00**
- **120 g di zucchero semolato**
- **3 uova medie**
- **1 cucchiaio di essenza di vaniglia**
- **2 g di lievito per dolci**
- **1 pizzico di sale**

Per la panna colorata

- **1,5 cl panna**
- **6 coloranti gel**

Procedimento

Porta a temperatura ambiente burro e uova.

Versa il burro ammorbidito in una ciotola, aggiungi lo zucchero e l'essenza di vaniglia.

Aziona le fruste a velocità medio alta e lascia che il composto monti leggermente.

Dopo qualche minuto, unisci le uova un po' alla volta, continuando a lavorare con le fruste.

Non appena queste saranno incorporate, spegni le fruste e sistema un colino sulla ciotola.

In questo modo potrai setacciare la farina e il lievito per dolci. Mescola bene con una spatola.

Riempì 12 pirottini di carta disposti in una leccarda da muffin. Sarà sufficiente riempire a cucchiiate ogni stampino con circa 40 g di impasto.

Prima di infornare, sbatti più volte la teglia sul piano da lavoro: in questo modo andrai a livellare accuratamente la superficie e otterrai dei cupcake gonfi ma con la superficie piatta.

Cuoci in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.

Una volta cotti, lasciali raffreddare a temperatura ambiente prima di guarnirli.

Monta la panna e dividila in sei parti.

Metti 2 gocce di colorante in ogni parte ed amalgama.

Torta rustica arcobaleno

Ingredienti (12 persone):

- 2 zucchine verdi
- 2 zucchine gialle
- 2 patate grandi
- 2 carote grandi
- 2 pomodori cuore di bue
- 2 cipolle di tropea
- 250 g di formaggio blue cheese
- 2 cespi di indivia
- 1 rotolo di sfoglia
- 4 uova
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio
- Timo

Procedimento

Lava e asciuga le verdure, tagliale a fette sottili con una mandolina.

Apri un rotolo di pasta sfoglia ed adagialo nella teglia tonda.

Posiziona le verdure all'interno seguendo i colori della bandiera arcobaleno dall'esterno verso l'interno.

Alerna le verdure con il formaggio bluecheese.

Sbatti le uova con sale, pepe e formaggio e ricopri la teglia infornare a 190°C per circa 30 minuti.