



## TANTI AUGURI VICESINDACO

E' con immensa felicità che rivolgia-  
mo i nostri più cari e sentiti auguri al  
nostro amico e socio Roberto SOCCI  
per la nomina di Vicesindaco al Comu-  
ne di Colletorto.

Allineati per-  
fettamente alla  
lungimirante  
scelta effettuata  
dalla cittadinan-  
za dell'antico  
centro fortorino  
nell'aver dato fi-  
ducia a candida-  
ti giovani (età  
media 35 anni),  
professional-  
mente e cultural-  
mente preparati  
e di distinta pre-  
senza, siamo si-



curi che la neo Amministrazione Co-  
munale saprà operare alacremente ed  
in armonia con tutta la popolazione  
per il raggiungimento del bene comu-  
ne.

Per le suddette ragio-  
ni, il Circolo Culturale  
"La Voce di Mercurio" di  
Toro, mette da subito a  
disposizione di questa  
giovane ed interes-  
sante realtà, il proprio  
know-how culturale per  
qualsiasi tipo e forma  
di collaborazione.

**Roberto suona durante  
una manifestazione  
di solidarietà  
alla Fisiomedica  
Lotenata**

## Premio allo studente o studentessa di Toro più meritevole



# Pasticciando

## Red Velvet Cake

### di Incoronata Tromba PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare la farina  
setacciata insieme alla vanillina e al  
pizzico di sale e mettere da parte.

#### Ingredienti per 2 stampi da 22cm

- 250 gr di farina 00
- 1/2 cucchiaino di sale
- 120 gr di yogurt bianco
- 120 ml di latte
- colorante alimentare  
rosso in gel q.b.
- 110 gr di burro a temperatura  
ambiente
- 300 gr di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 uova
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di aceto di mele

#### Ingredienti per farcia e copertura

- 200 gr di philadelphia
- 200 gr di mascarpone
- 100 gr di zucchero a velo vani-  
gliato
- 300 ml di panna per dolci

In un'altra ciotola mescolare il lat-  
te insieme allo yogurt e al colorante  
alimentare. In un'altra più grande  
mettete il burro tagliato a pezzetti  
con lo zucchero. Sbattere con uno  
sbattitore elettrico il burro e lo zuc-  
chero fino a renderlo una crema.

Aggiungere le uova, una alla volta,  
amalgamando bene l'una prima di  
aggiungere l'altra. Aggiungete in ma-  
niera alternata, la farina e il compo-  
sto rosso alla crema di burro. In una  
tazzina unire l'aceto e il bicarbonato  
e lasciare che la miscela frizzi. Incor-  
porate rapidamente all'impasto del-



la torta e lavorare velocemente. Di-  
videre l'impasto nelle due tortiere  
imburrate ed infarinate.

Cuocere in forno preriscaldato a  
180° per circa 25 minuti, o fino a  
quando lo stuzzicadenti inserito nel  
centro della torta ne esca pulito.

Far raffreddare bene le torte prima  
di farcirle.

#### PER LA FARCIA

In una terrina lavorare il mascar-  
pone e la Philadelphia insieme allo  
zucchero a velo fino ad ottenere una  
crema liscia. Aggiungere la panna  
montata delicatamente fino a quan-  
do la crema sarà liscia e omogenea.

#### ASSEMBLAGGIO

Tagliare orizzontalmente ogni tor-  
ta a metà. Si ottengono quattro strati  
di torta. Posizionare uno dei livelli  
della torta, su un piatto  
di portata e stendere uno  
strato di crema. Posizio-  
nare un altro strato di tor-  
ta sopra la crema e con-  
tinuare ad alternare uno  
strato di torta e uno di  
crema.

Ricoprire la superficie e  
i lati della torta con la cre-  
ma e guarnire.

Lasciar riposare la Red  
Velvet Cake in frigo per  
almeno 2 ore prima di ta-  
gliarla a fette e servirla.