

Torta Victoria con frosting al Caramello

Ho usato la torta Victoria Sponge (una torta con abbondante burro che risulta molto morbida e che non serve bagnare perchè rimane umida a lungo) e l'ho farcita e glassata con questa ricca crema al burro al sapore di caramello, molto facile da fare perchè è senza cottura.



Il sapore di caramello del frosting è dato dallo zucchero di canna, dallo sciroppo d'acero, e infine dal **golden syrup (in foto)**; si tratta di uno sciroppo di zucchero invertito di consistenza simile al miele e con un sapore forte di caramello. E' molto comune in Inghilterra e USA mentre da noi non si trova con facilità. E' reperibile (oltre che online) nei negozi specializzati in alimenti Bio (tipo NaturaSì), o dove vendono spezie e alimenti dal mondo. Per quanto riguarda lo zucchero di canna, io utilizzo di solito la varietà Muscovado, che è molto fine ed ha un sapore deciso; al suo interno contiene anche cristalli più grossi e di colore più scuro (visibili nella foto) che hanno un sapore intenso che ricorda il caffè; se preferite potete sostituirlo con il Demerara.

Un'ultimo consiglio: La crema (o frosting) è migliore se

preparato il giorno prima della torta, perchè lo zucchero di canna conferisce una texture un poco sabbiosa, che migliora se si lascia riposare in frigorifero tutta la notte.

Ingredienti:

per la base: torta Victoria Sponge da 26cm di diametro (vedi ricetta)

per il frosting e la decorazione:

- 250 gr burro a temperatura ambiente
- 550 gr zucchero a velo
- 140 gr zucchero di canna scuro tipo muscovado
- 60 ml latte intero
- 15 ml sciroppo d'acero
- 15 ml golden syrup (oppure raddoppiare la dose dello sciroppo d'acero)
- 5 ml estratto di vaniglia
- per decorare: meringhette (quelle in foto le ho fatte io), cuoricini o altre decorazioni di zucchero

Seguite la ricetta della Victoria sponge per ottenere 2 basi uguali tra loro. Lasciate raffreddare completamente il dolce poi, se avete utilizzato un'unica teglia, tagliatelo: con l'aiuto dell'archetto tagliatorte o di un coltello lungo e seghettato rimuovete la parte superiore della torta, dopodichè tagliate in 2 dischi circa uguali.

Preparate il frosting: nella ciotola del mixer (o se usate le fruste elettriche, in una ciotola ampia) ammorbidite il burro a pomata (circa 1 minuto). Unite entrambi gli zuccheri e frullate per circa 2 minuti a velocità ridotta. Unite infine il latte, gli sciroppi e l'estratto di vaniglia, e montate a velocità media per circa 4 minuti.

Utilizzate subito oppure, preferibilmente, dopo 1 giorno di riposo in frigorifero.

Appoggiate un disco sopra un vassoio, avendo cura di mettere una cucchiata di crema tra il vassoio e la torta per tenerla ferma. Farcite il disco con abbondante crema, livellate bene

poi appoggiate sopra il secondo disco. Glassate la superficie e i bordi della torta con la rimanente crema, livellando bene aiutandovi con una spatola. Per un effetto ancora più pulito, passate spesso la spatola sotto un getto di acqua calda.

Terminate la decorazione aggiungendo un cerchio di meringhette e qualche decorazione di zucchero sparsa.

Conservare in frigorifero e togliere circa 30 minuti prima di servire, in modo che il burro presente sia nella crema che nella torta si sia ammorbidito un poco.