

Red Velvet Cake



Tortul Red Velvet este un tort cu blat umed si moale pe care cu siguranta veti dori sa-l repetati de mai multe ori.

Are un gust unic care combina gustul subtil de ciocolata cu crema pe baza de branza si aromatizata cu vanilie!

Se pregateste in special in perioada sarbatorilor, dar o data ce il veti face cu siguranta veti gasi "scuze" pentru a-l pregati si cu alte ocazii.

Blat Red Velvet (20 cm diametru)



Ingrediente blat

- 365 g faina
- 25 g cacao
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- $\frac{3}{4}$ lingurita sare
- 300 g zahar
- 115 g unt 80% grasime (eu am folosit acest unt)
- 75 ml ulei
- 3 oua
- 2 galbenusuri
- 2 lingurite colorant gel rosu
- 5 ml otet
- 330 ml lapte batut
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare blat

Preincalzim cuptorul la 170 grade Celsius

Este recomandat ca fiecare foaie de blat sa se coaca individual.

Eu am copt 3 blaturi din ingredientele de mai sus.

Ungem peretii formei cu unt si punem hartie de copt pe fundul acesteia.

Intr-un bol, amestecam faina, cacaua, sarea si bicarbonatul de sodiu.

Laptele batut se amesteca cu otetul.

In vasul mixerului, pune untul si-l mixam cateva minute, apoi adaugam zaharul. Continuum sa mixam la viteza medie pana cand compozitia devine cremoasa.

Adaugam uleiul, ouale pe rand, apoi colorantul.

Adaugam alternativ amestecul de ingrediente uscate si laptele batut. Intotdeauna se incepe cu amestecul de faina...lapte batut...faina...lapte...faina!

Impartim compozitia in 3 parti egale si coacem fiecare blat individual.

Fiecare blat se coace aproximativ 25-28 minute, pana cand scobitoarea iese curata.



Dupa ce s-au copt, le lasam 5 minute in forma, apoi le scoatem si lasam sa se raceasca.

Crema de branza

Ingrediente

- 150 grame unt 80% grasime
- 225 grame zahar pudra
- 250 g mascarpone
- 200 grame branza Philadelphia
- 1 lingura zeama de lamaie
- 1-2 lingurite extract de vanilie

Preparare

In vasul mixerului, mixam untul cateva minute apoi adaugam zaharul pudra.





Mixam din nou cateva minute, apoi adaugam crema de branza, vanilia si zeama de lamaie.



Mixam la viteza medie pana se omogenizeaza.



Punem crema la frigider aproximativ 15-20 de minute (pentru o consistenta mai ferma), apoi mixam din nou maxim 1 minut.



Asamblarea tortului

Pe un platou asezam un inel de tort cu diametrul de 20 cm.



Pune folie acetofan pe peretii inelului, asezam prima foaie de blat, o parte din crema, acoperim cu a doua foaie de blat, din nou crema, apoi ultima foaie de blat.





Punem tortul la rece (recomandat peste noapte). A doua zi indepartam inelul.



Crema décor

Ingrediente crema decor

- 250 grame smantana min. 30% grasime
- 300 grame mascarpone
- 5 linguri zahar pudra
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare crema decor

In vasul mixerului punem smantana si zaharul pudra. Mixam pana incepe ce prinda consistenta, apoi adaugam mascarpone si vanilia.

Mai mixam 1-2 minute sau pana crema devine ferma.

Decoram tortul dupa propria imaginatie!



Pofta buna!



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartasesete cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]