

Ciasto Red Velvet



KULINARNA JA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miękkie masło	150 g
cukier	300 g
jaja	2 szt
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
mąka pszenna	300 g
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
maślanka	240 ml
barwnik czerwony	2 łyżeczki
ocet winny	1 i 1/2 łyżeczki
Polewa:	
masło	100 g
serek kremowy	250 g
cukier puder	600 g
Soda oczyszczona Prymat	1 i 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę natłuścić i wyłożyć papierem do pieczenia. W dużej misce zmieszać masło z cukrem na masę, dodawać po jajku ciągle miksując, a następnie dodać ekstrakt. Do osobnej miski przesieć (nie przesiewałam) mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sól, wymieszać składniki. Do trzeciej miski wleć maślanekę i dodać barwnik, wymieszać. Do miski z masłem wsyp 1/3 suchych składników i dobrze wymieszać. Teraz dodać 1/3 maślanekę i znów dobrze wymieszać. Czynności te powtórzyć jeszcze dwa razy. Masa nie powinna być zbyt gęsta. W kubku wymieszać ocet z sodą, aż wytworzą się bąbelki. Wtedy szybko dodać mieszankę do ciasta. Formę wypełnić ciastem i piec w nagrzanym do 180°C przez ok. 45 minut. Jeśli masz dwie tortownice, ciasto można upiec osobno. Upieczone ciasto do "suchego patyczka" odstaw do wystudzenia. Następnie podzielić je na dwa lub trzy blaty. Mikserem ubić na puszysto masło, serek i cukier puder. Przekładać nim blaty ciasta i udekorować wierzch tortu. Ja dodatkowo posypałam wierzch kruszkami z ciasta oraz posypałam je wiórkami z białej czekolady. Smacznego!