

Tort Red Velvet Cake

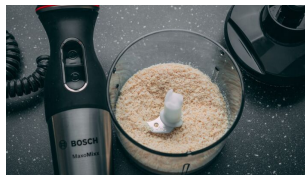


Składniki

Opis wykonania

Ciasto:

250 g masła
320 g drobnego cukru
2 łyżki cukru waniliowego
4 jajka
370 g maki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
szczypta soli
2 łyżki kakao
1 szklanka gęstej maślanki (temperatura pokojowa)
2 łyżeczki barwnika czerwonego w żelu
50 g migdałów płatków



Tortownicę o wymiarach 24cm smarujemy masłem i wykładamy pergaminem. Smarujemy boki tortownicy i pergamin masłem, a następnie obsypujemy mielonymi migdałami. Nagrzewamy piekarnik do 160°C.

Masło, cukier i cukier waniliowy wkładamy do robota i miksujemy 8-10 minut na puszystą masę. Do masy dodajemy pojedynczo jajka i miksujemy na wolnych obrotach. W oddzielnej misce mieszamy suche produkty (mąka, proszek, soda, kakao, sól) i dodajemy je do wcześniej przygotowanej masy przesiewając przez sitko.

Delikatnie mieszamy, a na koniec dodajemy barwnik i maślankę. Następnie przekładamy masę do tortownicy i pieczemy z termoobiegiem 45-50 min. Upieczony i wystudzony biszkopt dzielimy na 3 równe części.

Schłodzoną śmietanę ubijamy na wysokich obrotach na sztywno z cukrem pudrem. Oddzielnie łączymy dwa rodzaje sera i mieszamy je z ubitą śmietaną, wyrabiamy na jednolitą masę.

Krem dzielimy na 4 części (dwie do przełożenia biszkoptu i dwie do obsmarowania boków i góry). Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki do schłodzenia.

Krem:

0,5l 36% zimnej śmietany
1 szklanka cukru pudru
375 g mascarpone
375 g serka Philadelphia

