

Red velvet torta



Korpus priemer 23 cm:

250g hladkej múky
Štipka soli
15g kakao
113g zmäknutého masla
300g kryštálového cukru
2 veľké vajíčka
240 ml cmaru
Červená potravinárska farba
1 ČL ocot
1 ČL jedlá sóda

Plnka – syrovo smotanová:

250g mascarpone
250g krémového syra
100g práškového cukru
350g smotany na šľahanie min. 33%
1 ČL vanilkového extraktu

POSTUP:

Cesto:

Rúru predhrejeme na 175 C, dve formy s priemerom 22 cm vyložíme papierom na pečenie. V miske zmiešame múku s kakaom a soľou. V hrnci zmiešame cmar s červenou farbou a dobre premiešame. Zmäknuté maslo vyšľaháme, pridáme cukor a vajíčka. Postupne striedavo pridávame zmes múky a cmaru. Múku na trikrát a cmar na dvakrát.

V miske zmiešame jedlú sódu s octom. Zmes začne peniť, rýchle ju vmiešame do cesta. Dobre premiešame. Cesto rozdelíme do foriem. Pečieme asi 25-30 minút. Špajlou overíme, či je korpus upečený. Po vybratí z rúry necháme trochu vychladnúť vo forme, potom opatrne vyklopíme korpusy na chladiacu mriežku. Sme opatrní, korpusy sú veľmi krehké. Po vychladnutí zabalíme do fólie a necháme v chladničke do druhého dňa.

Krém:

Mascarpone, syr a cukor spoločne prešľaháme. Potom prilejeme smotanu s vanilkovým extraktom a pokračujeme v šľahaní do hustého krému.

Kompletizácia:

Oba korpusy vodorovne prerežeme, čím dostaneme štyri tenké pláty. Jednotlivé pláty natrieme krémom. Časť krému necháme na natretie celej torty. Pripravenú tortu necháme niekoľko hodín odležať v chladničke, najlepšie do druhého dňa. Tortu dozdobíme podľa vlastnej fantázie. Po stuhnutí nakrájame 12 ks.