

Preparat: Red Velvet Cake

De la: Teo's kitchen (<https://www.teoskitchen.ro/2017/03/tort-red-velvet.html>)

Ingrediente

300g zahar tos
120g unt moale
3 oua
250ml lapte batut
Colorant gel
2 linguri cacao (cat mai deschisa la culoare - neprocesata)
1 plic praf de copt
1 lingurita bicarbonat + otet alb
1 miez de pastaie vanilie
275g faina

Instructiuni

Spumeaza untul cu zaharul tos (7-8 min cu mixer la viteza mare)
Adauga pe rand ouale, fiecare se bate + se adauga cate o lingura de faina (din cantitatea totala)
Adauga ½ din faina + ½ din cacao + praful de copt, amesteca bine
Adauga laptele batut + vanilia, amesteca bine
Adauga restul de faina si cacao, amesteca bine+
Adauga colorant + bicarbonatul stins cu otet, amesteca bine
Coace 22-28 min la 180

Notes

Inlocuieste miezul de pastaie de vanilie cu o esenta de vanilie.
Crema de 500g mascarpone + 100 zahar pudra cu 400ml smantana dulce, 400 ml smantana se bate bine.
Se amesteca bine mascarpone cu zaharul, peste mascarpone se pune frisca