

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