Red Velvet Cake

Przepis dodany przez użytkownika ds

Red Velvet kusił od momentu kiedy zobaczyłam go na jednym z blogów. Piękna czerwień w połączeniu z bielą kremu serowego tworzy udany duet. Ciasto idealnie pasuje na Walentynki :)

Czas przygotowania: 120 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- Mąka pszenna - 2,5 szkl.
- Soda - 1 łyżeczka(i)
- Sól - 1 łyżeczka(i)
- Maślanka lub kefir - 1,5 szkl.
- Ocet winny - 1 łyżka(i)
- Olej - 3/4 szkl.
- Jajka - 2 szt.
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka(i)
- Barwnik spożywczy w proszku - 1,5 łyżeczka(i)
- KREM -
- Serek śmietankowy naturalny - 500 g
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka(i)
- Cukier puder - 1 szkl.
- Masło (miękkie) - 0,5 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Do miski przesiać wszystkie składniki suche z wyjątkiem sody. W drugiej misce lekko roztrzepać jajka dodawać kolejno pozostałe płynne składniki pomijając ocet. Powoli wsypywać składniki z pierwszej miski do jajek mieszając widelcem lub mikserem na niskich obrotach, tylko do ładnego połączenia się składników, nie dłużej.

2. Do osobnego naczynia wlewamy ocet i wsypujemy sodę. Zamieszać i wlać miksturę do ciasta.

3. Ciasto rozlać do 2. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. i piec 30 min. do tzw. suchego patyczka.
Po upieczeniu ciasto ostudzić. Ściąć trochę wierzchniej warstwy i pokruszyć. Okruszki wymieszać z łyżką cukru pudru i uprażyć na rozgrzanej patelni (ok.3 min).

4.

W misce miksujemy masło do białości, zmniejszając obroty dodajemy serek, cukier puder i wanilię. Powstałym kremem przekładamy ciasto, smarujemy boki i wierzch. Całość obsypujemy uprażonymi okruszkami.

Uwagi:
Przepis zaczerpnięty z bloga Chocolatecr.blogspot.com, nieco zmodyfikowany. *** Wszystkie składniki muszą mieć temp. pokojową. *** Ciasto jest dość słodkie, zalecam mniejszą ilość

cukru;)

Pulpecik.pl