

RED VELVET CAKE

z Mokate Cappuccino o smaku Truskawki w Śmietance



40 min



4h 10 min



6-8 porcji

Składniki:

CIASTO

- 350 g mąki pszennej
- 1 łyżka przesianego kakao
- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Truskawki w Śmietance
- 0,5 łyżeczki soli
- 220 g cukru
- 200 g maślanki w temperaturze pokojowej
- 100 ml oleju roślinnego
- 3 jajka
- 3 łyżeczki octu winnego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki barwnika czerwonego w proszku lub 20 g barwnika czerwonego w żelu

KREM

- 180 g masła w temperaturze pokojowej
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 600 g sera śmietankowego typu Philadelphia
- świeże truskawki do dekoracji



Przygotowanie:

- 01 Rozgrzać piekarnik do 180°C. Przygotować 3 tortownice o średnicy 17 cm i wyłożyć je papierem do pieczenia.
- 02 Składniki podzielić na suche i mokre. W pierwszej misce wymieszać mąkę, cukier, przesiane kakao, sól i 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Truskawki w Śmietance.
- 03 Do drugiej miski wbić jajka i połączyć je z olejem oraz maślanką.
- 04 Do tak powstałej mieszanki dodać suche składniki i dokładnie wymieszać, aby pozbyć się ewentualnych grudek.
- 05 W osobnym naczyniu połączyć sodę, barwnik spożywczy oraz ocet winny. Mieszanina zacznie się pieniać i zwiększy objętość. Sprawnie przelać ją do ciasta i ponownie wymieszać.
- 06 Tak przygotowane ciasto podzielić między 3 tortownice i piec w piekarniku przez około 30 minut, do tzw. „suchego patyczka”.
- 07 Po wyjęciu ciasta z piekarnika studzić przez godzinę, a następnie wyjąć blaty z tortownic.
- 08 Przygotować krem: masło i cukier utrzeć w misce miksera na puszystą masę. Następnie dodać serek śmietankowy i krótko wymieszać mikserem.
- 09 Tak przygotowany krem podzielić na 3 równe części i przełożyć nim blaty wystudzonego ciasta. Krem można rozsmarować szpatułką lub wycisnąć rękawem cukierniczym.
- 10 Udekorować świeżymi truskawkami i schłodzić w lodówce przez około 2 godziny.