RED VELVET CAKE

Red Velvet Cake przysporzyło mi wiele problemów. Przy trzecim podejściu miałam już dość, ale coś mi mówiło, że nie powinnam tak łatwo odpuszczać ;). W sumie piekłam ciasto aż 5 razy! Bliska sukcesu byłam już za czwartym podejściem, ale ostatni blat ciasta okazał się trochę za mokry. Abyście nie musieli latać z ręcznikiem papierowym zrobiłam je jeszcze raz! Dlaczego to ciasto sprawiało tyle problemów? W oryginalnym przepisie było aż 240 ml wody, co sprawiło, że za pierwszym razem miałam błoto, a nie puszyste ciasto :). Poza tym nie miałam nigdy okazji jeść Red Velvet Cake i nie wiedziałam jakie ono powinno być. W tej kwestii pomogły mi i nakierowały dziewczyny z mojej grupy na Facebooku.
Red Velvet Cake to wilgotne, ciężkie ciasto, które idealnie komponuje się z kremem o smaku czekoladowym, ananasowym, brzoskwiniowym, michałkowym oraz kremem z serka philadelphia.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na Red Velvet Cake:

- 120 ml oleju rzepakowego
- 2 duże jajka
- 200 g cukru trzcinowego
- 250 ml maślanki
- 3 płaskie łyżeczki czerwonego barwnika w żelu
- 2 łyżeczki octu
- 320 g mąki pszennej
- 10 g **jasnego** kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 100 ml gorącej wody
- 1/2 łyżeczki soli

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej mieszamy olej, jajka, cukier i maślankę. Dodajemy barwnik, mieszamy. Dodajemy ocet i całość krótko mieszamy.
2. Następnie dodajemy przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól. Dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy wodę i krótko mieszamy, tylko do połączenia się składników.
3. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o śr 20 cm.**
4. Pieczemy **od 50 do 60 minut w 175°C (bez termoobiegu)**, do suchego

patyczka. Pod koniec pieczenia warto sprawdzać ciasto co kilka minut, aby go nie wysuszyć.
5. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy. Ostudzone ciasto wyciągamy z formy i kroimy na równe blaty. Ciasto Red Velvet rośnie z górką, którą ścinamy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
3. Do wyciągnięcia barwnika użyłam malutkiej łyżeczki, sporo mniejszej od zwykłej. Dlatego radzę dać płaskie łyżeczki.
4. Jeżeli okaże się, że dolny blat jest bardzo mokry (nie surowy) to wystarczy przyłożyć do niego na chwilę ręcznik papierowy. Miałam tak, gdy dodałam więcej wody do ciasta (120ml).
5. Do ciasta najlepiej użyć jasnego kakao. Jeśli dasz ciemne kakao, odcień czerwonego może wyjść ciemniejszy.
6. Użyłam barwnika Wilton 'No taste red'.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika, grzałka dolna. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Polecam również:
Wilgotny biszkopt z olejem
Klasyczny jasny biszkopt
Biszkopt genueński
Kakaowy biszkopt

Źródło przepisu **Tutaj**, przepis zmodyfikowany.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.