

Odmieniony red velvet

Autor: **Hanix1984**

Przepisów: 51 Ocena: 543



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 2,5 szkl.
- cukier, 1,5 szkl.
- soda, 1 łyżeczka
- sól, 0,5 łyżeczki
- kakao, 1 łyżeczka
- olej, 1,5 szklanki
- maślanka lub jogurt naturalny, 1 szklanka
- duże jajka, 2
- czerwony barwnik spożywczy, 1 łyżeczka
- ocet winny, 0,5 łyżeczki
- ekstrakt z wanili, 1 łyżeczka
- serek śmietankowy, 0,5 kg
- masło, 0,5 kostki
- syrop barmański o smaku rumu z czekoladą, 4 łyżki
- orzechy włoskie, do dekoracji
- cukier puder, 1,5 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. W misce średniej wielkości zmieszać mąkę, cukier, sodę, sól i kakao. W dużej misce delikatnie mieszamy olej, maślanke, jajka, barwnik, ocet i wanilię. Następnie zmieszać wszystkie składniki razem. Pieczemy ciasto w tortownicy o średnicy 24 cm, do suchego patyka. Studzimy ciasto i dzielimy na pół.
- 2 W dużej misce zmiksować masło i cukier puder, aż osiągniemy puszystą masę. Dodajemy śmietankowy serek i syrop. Wszystko ubijamy mikserem. Masa musi być lekka.
- 3 Ciasto nasączamy (ja nasączyłam alkoholem), a następnie nakładamy masę i dekorujemy orzechami.

Twoje notatki do przepisu: