

Red Velvet Cake



Ingredientes

Para el glaseado:

Azúcar impalpable tamizada: 4 Tazas

Manteca a temperatura ambiente: 1 Taza

Extracto de vainilla: 1 y 1/2 cdita.

Queso crema a temperatura ambiente: 1 y 1/2 Paquete

Para el pastel/Bizcocho:

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Azucar: 2 Tazas

Harina todo uso: 2 y 1/2 Tazas

Manteca a temperatura ambiente: 1 y 1/2 Taza

Polvo para hornear: 1/2 cdita.

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Sal: 1/4 cdita.

Cacao en polvo regular: 1/4 Taza

Huevos grandes a temperatura ambiente: 2 Unidades

Pasta de colorante rojo: 1 cdita.

Vinagre Blanco: 1 y 1/2 cda

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C
- Enmantecar dos moldes cuadrados de 20 cm y forrar con papel *manteca* de manera que llegue hasta los lados también.
- Batir la *mantequilla* con una batidora eléctrica o en una batidora de mesa, hasta que esté suave.
- Añadir el azúcar y batir hasta que quede suave y esponjosa.
- Agregar los huevos de a uno batiendo bien después de cada adición
- Agregar la vainilla.

Tamizar en otro bol todos los ingredientes secos

- La *harina*, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal
- Añadir esto alternadamente con el suero de leche, comenzando y terminando con la *harina*
- Revolver el *vinagre* blanco y el colorante al mismo al tiempo y añadir esto a la mezcla de la torta batiendo en velocidad baja hasta tener una masa uniforme
- Verter la mezcla en los moldes preparados y nivelar.
- Llevar la preparación al horno unos 35 minutos o hasta que el probador que inserte en el centro de la salga limpio
- Dejar enfriar los bizcochos en sus moldes durante 20 minutos
- Sacar para que se enfríen completamente.

Glaseado

- Batir la *mantequilla* hasta que quede esponjosa
- Batir el queso *crema* hasta que esté bien mezclado y suave
- Añadir el azúcar impalpable en 2 adiciones
- Comenzar batiendo a baja velocidad e ir aumentando
- Agregar la vainilla.

Armado

- Colocar la primera capa en un plato y colocar una generosa de *crema* en la parte superior
- Tapar con una segunda capa de *bizcocho* y untar más glaseado por encima y por los lados

Para darle efectos de remolino

- Ayudarse con una espátula y luego dejar enfriar durante al menos 2 horas antes de cortar para servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/red-velvet-cake-2>