Torta Red Velvet

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Azucar: 320 g
Colorante en pasta rojo: 1 cdita.
Leche: 250 Ml.
Vinagre Blanco: 2 cditas.
Jugo de Limón: 2 cditas.
Aceite de oliva suave: 120 Ml.
Cacao sin azúcar: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Harina: 300 g
Extracto de vainilla: 3 cditas.

Para el relleno y decoración:

Azucar glasé: 600 g
Manteca a temperatura ambiente: 250 g
Queso Crema: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

vamos agregarle un chorrito de lim&oacute

- N a la leche para sustituir el suero de leche o buttermilk
- Reservamos.
- A continuación, enmantecamos y enharinamos tres moldes de 18 cm o dos de 20 cm.
- Por otro lado, en un bol, batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados
- Le añadimos el cacao tamizado y mezclamos nuevamente
- Incorporamos un chorrito de leche con el *limón* y mezclamos.
- Agregamos de a poco la *harina* tamizada y, luego, el resto de leche con *limón* sin dejar de remover.

- A continuación, en un vaso, mezclamos el *vinagre* con el bicarbonato de sodio
- Cuando haga burbujas, lo añadimos a la mezcla anterior.
- Cuando la mezcla esté homogénea, añadimos el extracto de vainilla y el colorante rojo ajustando la cantidad para lograr el *color* justo.
- Luego, pesamos la masa que nos queda y la dividimos en partes iguales en dos moldes redondos.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 25-30 minutos o hasta que los moldes del *bizcocho* se separen del molde.
- Retiramos, desmoldamos y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.
- Por último, preparamos la *crema*

Para ello

tamizamos el az&uacute

- Car glasé y lo mezclamos en un bol con la *manteca* pomada
- Batimos a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente su volumen, se aclare y tenga una textura parecida a la del helado.
- A continuación, añadimos el queso a la *crema* y batimos durante 3 minutos más
- Colocamos la *crema* en una manga pastelera con una *boquilla* redonda grande.
- Luego, emparejamos los bizcochos con un cuchillo y los rellenamos.
- Colocamos una capa de *bizcocho* y realizamos puntos con la manga en forma de círculo
- Tapamos con la otra capa de *bizcocho* y la decoramos en forma de pétalos.
- Espolvoreamos migas de los cortes del *bizcocho* con la ayuda de un colador.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-red-velvet