Red Velvet Cake

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Caro

Descripción:

Clásico Pastel americano, una bomba de calorías!

Ingredientes para 8 personas :

- 300g de Harina
- 350ml de Leche entera
- 8g de Cacao puro en polvo Valor
- 3 Huevos M
- 375g de Azúcar
- 175g de Mantequilla a temperatura ambiente
- 3 cucharaditas de Colorante rojo de uso alimentario
- 1 cucharadita de Vainilla líquida
- 1 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Levadura química
- cuchara sopera de Zumo de limón
- 1 cuchara sopera colmada de Bicarbonato sodico
- 2 cucharadas soperas de Vinagre de manzana
- Para el almíbar
- 40g de Agua
- 40g de Azúcar
- Para el relleno y la cobertura
- 290g de Mascarpone
- 460g de Queso de untar
- 175g de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC y preparar un molde de bizcocho redondo de 24 cm, con papel de horno y mantequilla, para poder desmoldarlo con faicilidad. En un bol ponemos la leche, el limón y el colorante, mezclamos y reservamos. En otro bol mezclar la harina, la levadura, la sal y el cacao y reservamos.

Paso 2

En otro bol, batir la mantequilla con el azúcar, después añadir la vainilla y los huevos uno a uno y sin dejar de batir. Después ir añadiendo de forma alterna y en tres veces la mezcla de ingredientes líquidos y la de ingredientes sólidos y seguri batiendo hasta que quede una mezcla homogenea. Mezclar el bicarbonato y el vinagre y añadir a la masa.

Paso 3

Cocer en el horno entre 55-60 minutos, sacar y dejar enfriar. Cuando este frío lo cortamos en tres capas, envolvemos cada una en papel film y las dejas toda la noche en la nevera. Al día siguiente preparamos el almíbar, echamos en un cazo el agua y el azúcar y lo dejamos hervir unos 5 minutos, hasta que tenga algo de consistencia. Dejamos enfriar y después echamos un poco en cada disco de bizcocho.

Paso 4

Finalmente preparamos la cobertura y el relleno, para ello mezclamos todos los ingredientes en un bol, el mascarpone, el azúcar y el queso y lo batimos bien. Montamos la tarta colocando un disco de bizcocho una capa de relleno y otra capa de bizcocho. Después recubrimos todo el pastel.