

Red velvet torta

Torta s crvenim biskvitom i nadjevom od svježeg sira

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



1 Priprema:

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto "Sve-u-jedan":

Brašno sa Sodom bikarbonom, Gustinom i Kakaom pomiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i sve zajedno mikserom (metlicama) izmiješajte kratko na najnižoj, a potom tijekom dvije minute na najvećoj brzini u glatko tijesto. Tijesto razmažite po kalupu za torte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Nivo pećnice donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 60 Minute

Odvojite i skinite obruč kalupa za torte i ostavite biskvit da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.

Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

papir za pečenje

Tijesto "Sve u jedan":

250 g pšeničnog brašna

25 g Dr. Oetker Original Gustina

1 omot Dr. Oetker Sode

bikarbone

1 žličica Dr. Oetker Kaka za

kolače

380 g šećera u prahu

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

125 g mekog maslaca ili

margarina

2 jaja (veličine M)

250 g mlaćenice

2 žličice jabučnog octa

½ žličica soli

Dr. Oetker Crvena tekuća jestiva

boja (po želji)

Nadjev:

200 g svježeg krem sira

250 g sira Mascarpone

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

75 g šećera u prahu

400 g hladnog slatkog vrhnja za

šlag



- 3 Povucite/uklonite papir za pečenje s biskvita. Biskvit jednom vodoravno prerežite i donju podlogu stavite na pladanj za torte.

4 **Nadjev:**

Mikserom (metlicama) izmiješajte svježi krem sir s Mascarponeom, Vanilin šećerom i šećerom u prahu u glatku smjesu. Postupno dodajte vrhnje i istucite u čvrstu smjesu. Oko polovicu kreme raspodijelite po donjoj podlozi, na to stavite gornju podlogu i pritisnite. Tortu premažite preostalom kremom i do posluživanja stavite u hladnjak.

Tip from the Test Kitchen

- Torta se može zamrznuti.

