

Торт «Красный бархат»

Ингредиенты

- сливочное масло комнатной температуры 110 грамм
- сахар 380 грамм
- растительное масло 240 мл
- яйца 5 штук
- кефир 240 мл
- ванильный экстракт 1 ч.л
- красный пищевой краситель 3 ст.л
- уксус 1 ч.л
- мука 340 грамм
- крахмал 2 ст.л
- сода 1 ч.л
- какао
- порошок 2 ст.л
- соль ½ ч.л
- сливочный сыр комнатной температуры 450 грамм
- сыр маскарпоне комнатной температуры 220 грамм
- сливочное масло комнатной температуры 110 грамм
- сахарная пудра 320 грамм
- ванильный экстракт 2 ч.л
- молоко 2 ст.л

Способ приготовления рецепта торт «Красный бархат»

- В чаше миксера взбейте 110 грамм сливочного масла, добавьте 380 грамм сахара и перемешайте, смесь будет комочками - это нормально. Продолжая взбивать, добавьте 240 мл растительного масла (смесь все еще будет неоднородная). Возьмите 5 яиц и отделите желтки от белков. Желтки и 1 ч.л ванильного экстракта добавьте в тесто и все хорошо взбейте. Продолжая взбивать, добавьте 240 мл кефира. В небольшой миске смешайте 1 ч.л уксуса с 3 ст.л пищевого красителя (если вы используете гелевый краситель, то его понадобится гораздо меньше, несколько капель будет вполне достаточно) и добавьте в масляную смесь. В большую миску просейте муку, крахмал, добавьте 1 ч.л соды, 2 ст.л какао и ½ ч.л соли, смешайте сухие ингредиенты венчиком. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к жидким, продолжая перемешивать тесто с помощью венчика. Оставшиеся 5 яичных белков взбейте вилочкой до образования пены на поверхности. Добавьте белки в тесто и перемешайте до однородности. Разогрейте духовку до 180°C, разделите тесто на 3 части. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой (излишки муки стряхните). Разлейте тесто по формам (заполняя на 2/3) и выпекайте коржи 25-30 минут (если использовать 3 формы одинакового диаметра). Вы можете использовать 2 (тогда время выпечки будет 30-35 минут) или разделить и выпекать тесто по очереди. Выпекать все тесто сразу не рекомендуется, есть вероятность, что такой объем теста не пропечется внутри. Готовность коржей проверьте зубочисткой, если поверхность зубочистки

Рецепт торт «Красный бархат»

Written by RECEP.TJ.RU

выходит из теста сухой — коржи готовы. В любом случае, постарайтесь не передержать коржи в духовке, они могут стать сухими и потеряют нужную текстуру. Для крема все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В чаше миксера взбейте 110 грамм сливочного масла до пышности, постепенно добавьте 450 грамм сливочного сыра и 220 грамм сыра маскарпоне, взбивайте до однородности. Постепенно добавьте 320 грамм сахарной пудры, ванильный экстракт и 2-3 ст.л молока, пока не получите пышную гладкую текстуру крема. Вы можете добавить больше сахарной пудры, если крем покажется недостаточно сладким. Сборка торта: разделите крем примерно на 4 части (если у вас 3 коржа). Положите на блюдо сначала первый корж, смажьте его $\frac{1}{4}$ всего количества крема, затем повторите процедуру с 3 и 4 коржом. Готовый торт смажьте остатками крема или украсьте по желанию.