

Red velvet torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 300 g šecera
- 115 g putera ili margarina
- 250 ml jogurta
- 2 pune kašike kakaa (15g)
- 2 kašike crvene prehrambene boje
- 1 kašika sirceta
- 1/2 čajne kašike sode bikarbone
- 1/2 čajne kašike soli

Za fil:

- 500 g švapskog sira ili mascarpone sir
- 150 g šecera u prahu
- 350 ml slatke pavlake
- 1-2 kašike ekstrakta vanile

Priprema

U jednu posudu pomešati brašno, so i kakao prah. U drugu posudu umutiti puter i dodati šecer. Dodati 1 jaje pa miksati najmanje 1 minut zatim dodati i drugo jaje i dobro sjediniti masu. Dodati vanilu i još kratko sve izmiksati. U jogurt dodati crvenu boju i pomešati. U izmiksiran puter i jaja postepeno dodavati brašno (prvo 1/3)

i jogurt (1/3) na 3 puta dok se sastojci ne utroše i lagano mutiti na manjoj brzini. Na kraju, u šoljicu, izmešati sodu i sirce, sačekati da se izazove reakcija pa tek onda varjacom lagano umešati u bordo-crvenu masu. Pola mase sipati u pripremljen kalup i peci (kalup za tortu velicine 26cm) oko 25 minuta na 180 C, a nakon toga i drugu polovinu mase. Pecene biskvite izvaditi iz kalupa i obavezno ih ostaviti da se dobro ohlade, prvo na sobnoj temperaturi, a zatim u frižideru (zamotane u plasticnu foliju). Ovaj postupak je važan iz razloga što su biskviti jako mekani i mrve se dok su vrući pa pucaju, a i teško ih je jednako iseci. Hladne biskvite preseći tako da se dobiju 4 kore.

Savet