Atelier de Cocina

TARTA RED VELVET

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 120 ml de aceite suave
- 300 g de azúcar blanco
- 2 huevos M
- 2 cdas. de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cdta. de colorante en pasta rojo
- 3 cdtas. de vainilla en pasta
- 250 ml de leche entera
- 2 cdtas. de zumo de limón
- 300 g de harina
- 1 cdta. de bicarbonato sódico
- 2 cdtas. de vinagre blanco

Para la crema de queso:

- 125 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar glas
- 125 g de queso crema

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180ºC. Engrasar 3 moldes para layer cake de 15 cm.
Mezclar la leche con el zumo de limón y dejar reposar diez minutos.
Tamizar la harina con el cacao, reservar.
Batir los huevos con el azúcar. Añadir el aceite hasta que estén perfectamente integrados. Agregar la harina con el cacao, alternándola con la leche.
En un vasito mezclar el bicarbonato con el vinagre y cuando burbujee agregarlo a la masa.
Agregar el colorante rojo y la vainilla y mezclar bien.
Repartir la masa en los moldes y hornear durante 25-30 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se hayan separado levemente de las paredes del molde y al introducir un palillo, éste salga limpio.
Dejar reposar los bizcochos sobre una rejilla y desmoldar cuando se haya templado. Dejar enfriar los bizcochos por completo sobre una rejilla.
Para preparar la crema de queso, tamizar el azúcar glas y batir junto con la mantequilla hasta que la mezcla esté totalmente blanca y haya doblado su volumen. Agregar el queso crema y batir durante 5 minutos hasta que esté totalmente integrado.
Para montar la tarta igualar los bizcochos si es necesario con la ayuda de una lira. Comenzar a montar la tarta poniendo el primer bizcocho sobre un cartón, con la ayuda de una cuchara de helado pondremos dos cucharadas de crema y alisar con ayuda de una espátula. Seguir con el segundo bizcocho y repetir con dos cucharadas de crema. Finalmente poner el último bizcocho. Aplicar una capa muy fina de crema por toda la tarta, que nos servirá de sujeta migas, y refrigerar la tarta durante 30 minutos. Pasado ese tiempo poner una capa más gordita de crema por toda la tarta y dar el acabado deseado.