Торт “Червоний оксамит”

Цей неймовірний торт стане окрасою кожного святкового столу.

Батьківщиною знаменитого торта «Червоний оксамит» – Red Velvet Cake вважають Америку. Так, саме там його вперше приготували минулого століття, та сьогодні його полюбляють в усьому світі. Найромантичніший, найяскравіший, найнезвичніший і водночас пористий, м’який, соковитий та неймовірно ніжний.

Коли куштуєш червоний шматочок цього бісквіту, то усвідомлюєш, що візуальність обманює. Це торт з таємничим смаком. Перше враження – це звичайний ванільний торт «пофарбований» у червоний колір. Опісля, коли скуштуєш, розумієш, що смак відмінний від уявного, він повітряно-вершковий, а після-смак шоколаду довершує нотки прихованого романтизму. Ось найважливіші смакові якості торту «Червоний оксамит» – нотки ванілі, вершковий смак і шоколадний після-смак. Ніжна волога структура червоного бісквіта в міру покрита солодким вершково-сирним кремом й оздоблена оксамитовою крихтою.

Для коржів:

- 340 г борошна
- 300 г цукру
- 1 столова ложка какао
- 1 чайні ложки соди
- 2 чайні ложки розпушувача
- 3 яйця
- 300 мл олії рафінованої
- 280 мл кефіру
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 1 чайна ложка оцту
- 2-3 чайні ложки червоного гелевого барвника

Для крему:

- 750 мл кондитерських вершків для збивання
- 400 г вершкового м’якого сиру «Філадельфія»
- 250 г цукрової пудри
- 1 чайна ложка ванілі
- сік половини лимона

Нагріти духовку 170-180 С. Приготувати дві тортівниці діаметром 20 см, дно тортівниць вистелити пергаментом.

Вибити яйця у миску міксера та збити з цукром до білого. Додати ванільний цукор та продовжуючи збивати влити олію тонкою цівкою, добавити барвник й оцет.

> *У великій посудині розмішати кефір зі содою й залишити на декілька хвилин, щоб відбулася реакція.*

Решту сухих складників просіяти й змішати разом. Поступово, на малій швидкості, у три додавання добавити до яєць суху суміш і в два додавання кефір.

Рівномірно розлити тісто у тортівниці, випікати коржі 35-40 хв. На готовність перевірити коржі дерев’яною шпажкою. Готові коржі вийняти з духовки й залишити на 10 хв в тортівницях, опісля вийняти з тортівниць та охолодити.

З коржів зрізати нерівні верхні частини, які змолоти на крихти у блендері. Решту коржів розрізати на двоє, утвориться 4 тонких коржі.

Щоб приготувати крем, необхідно охолоджені вершки влити у миску міксера й збивати до початку згущування, додати половину цукру пудри, ваніль і продовжити збивати до повного загустіння. Сир «Філадельфія» покласти в миску, додати половину цукру пудри, сік лимона та розім’яти лопаткою.

У вершки добавити сир й легко вимішати лопаткою.

Перекласти усі коржі кремом, також обмастити кремом увесь торт, навколо й зверху, акуратно зарівняти та обсипати крихтами.


















Grand Marnier


Grand Marnier


Grand Marnier
LIQUEUR


Grand Marnier
LIQUEUR


Grand Marnier
LIQUEUR
COGNAC & LIQUEUR D'ORANGES
PARIS-FRANCE


Grand Marnier
LIQUEUR