

Red Velvet kolač za Valentinovo

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 35 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Red Velvet biskvit:

- Glatko brašno 120g
- Šećer 135g
- Kakao prah 6g
- Soda bikarbona 3g
- Sol 1g
- Mlaćenica 160g (ili 150g mlijeka pomiješanog s 10g soka od limuna)
- Suncokretovo ulje 80g
- Jabučni ocat 1/2 žličice

Mascarpone krema:

- Mascarpone sir 150g
- Šećer 30g
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 35% 150g

Upute

1. Stavite mlako mlijeko u mjernu posudu, dodajte sok limuna i miješajte da se prožme. Ostavite ovo na sobnoj temperaturi nekih 15 minuta, dok se ne zgruša.
2. Umjesto ove mješavine možete koristiti mlaćenicu.
3. U drugu zdjelu stavite prosijano brašno. Dodajte šećer, kakao prah, prašak za pecivo i sol, te miješajte temeljito pjenjačom. Dodajte zgrušano mlijeko (ili mlaćenicu) u suhe sastojke i miješajte da se sjedini. Dodajte biljno ulje i jabučni ocat, te miješajte iznova. Na kraju dodajte crvenu boju i miješajte temeljito pjenjačom.
4. Tijesto ulijte u lim za pečenje veličine 30cm x 30cm, obložen masnim papirom. Jednoliko razvucite smjesu malom špatulom i pecite na temperaturi od 180°C 15 minuta. Izvadite iz pećnice i ostavite da se posve ohladi.
5. Da biste napravili kremu od mascarponea, stavite mascarpone krem sir u zdjelu. Dodajte šećer i prah vanilije te miješajte silikonskom špatulom. Čvrsto istucite vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače. Dodajte tučeno vrhnje u mješavinu mascarponea i miješajte da se sjedini.
6. Iz ohlađenog biskvita izrežite devet srca rezačem za kekse. Stavite jedno srce na podlogu. Mascarpone kremu stavite u dresir vrećicu s običnim nastavkom promjera 8mm i istisnite kremu na kolač. Pokrijte drugim slojem biskvita i ponovite cijelu proceduru. Na vrh stavite zadnji sloj.
7. Da si olakšate pravljenje manjeg srca, napravite utor na gornjem sloju koristeći manji sroliki rezač za keks.
8. Prvo istisnite kuglice kreme uz rub kolača. Onda, koristeći dresir vrećicu s nastavkom promjera 2mm napravite oblik manjeg srca. Završite dekoriranje raznim posipima. Naravno, vi možete koristiti kakve god želite oblike i boje, neka vas mašta vodi!
9. Evo ga, vaš slasni Red Velvet kolač za Valentinovo je gotov! U slast!