

TARTA RED VELVET



Esta tarta es una verdadera delicia, lo tiene todo, jugosidad, sabor y belleza. Mi primera prueba con la red velvet fueron unas magdalenas , y alguna que otra vez había probado en alguna pastelería alguna porción de tarta, pero con el resultado de mi tarta ya no pruebo otra, la mía es espectacular.

Hay gente que dice que con ese color no puede ser natural, pero nada más lejos, la receta original dicen que lleva remolacha, pero la mayoría de recetas se hace con colorante alimentario en gel, que da un color precioso y nada de sabores extraños.

Esta tarta fue "mi autotarta de cumpleaños" , siempre pensando en los demás ya era hora de pensar en una misma, je,je.

Lo ideal es preparar esta tarta en tres pisos, y lo mejor es hornear los bizcochos por separado, porque se hornean antes, puedes controlar mejor la cocción, y son más prácticos para utilizar. Yo he utilizado 3 moldes de aluminio de los que venden en el

Mercadona y así no tienes que tener tantos moldes..

Y un consejo que os doy, si os aficionáis a los bizcochos, utilizad un spray desmoldante, és tan útil y da tan buenos resultados que la inversión vale la pena. Primero podéis llegar a pensar que es un gasto inútil, si lo podéis cambiar por un poco de mantequilla y harina, pero cuando lo probéis no lo dejaréis, ya que os ahorráis el tiempo de encamisado de los moldes, y que luego el desmoldado es perfecto.

Ingredientes: (para 3 moldes de 18 cm)

300 gr harina de repostería

2 huevos L

300 gr de azúcar blanquilla

100 ml. Aceite suave de oliva

2 Cucharaditas de extracto de vainilla

2 Cucharadas de Cacao en polvo sin azúcar

250 ml de leche

2 Cucharaditas de limón

2 Cucharadita de bicarbonato de sodio

2 Cucharaditas de vinagre blanco

1 Cucharadita colorante en pasta rojo

Ingredientes Frosting

360 gr de Icing Sugar (Azúcar Glas)

180 gr de mantequilla

150 gr queso crema (tipo philadelphia)

Preparación:

Lo primero que vamos a preparar es la buttermilk casera, por lo que añadimos el limón a la leche que tendremos a temperatura ambiente y la dejamos reposar durante 10 minutos.

En un bol vamos a batir los huevos con una batidora de varillas, durante aproximadamente 2 minutos. Seguidamente añadiremos el azúcar y seguimos batiendo durante otro minuto, hasta obtener una mezcla bien homogénea. Añadimos ahora el aceite de oliva,

seguimos batiendo y añadimos las 2 cucharaditas de extracto de vainilla y removemos para integrar.

Ahora le toca el turno a los elementos secos, tamizando sobre la mezcla preparada la harina y el cacao y batimos con la batidora a velocidad mínima para integrar todo. Seguidamente añadiremos la buttermilk (sabremos que está lista porque en la leche se han hecho unos grumitos, como si estuviera cortada) y la añadiremos a la mezcla mientras vamos batiendo a velocidad mínima. No os paséis mezclando, sólo lo justo para integrar los elementos.

Ahora añadiremos el bicarbonato, y en vez de añadirlo directamente a la mezcla, lo vamos a diluir en el vinagre y añadimos entonces a la mezcla y lo repartimos por toda ella. Por último nos queda añadir el colorante rojo para dar el color característico a nuestra tarta red velvet, recordad debéis utilizar colorante en gel o pasta, porque es el que le dará el color rojo intenso que buscamos.

Una vez lo tengamos todo bien mezclado, ya podemos repartir en nuestro moldes, a los que habremos encamisado en mantequilla o bien utilizado un spray desmoldante (muuuuuy práctico). Una vez distribuida toda la masa, ya podemos llevar nuestros moldes al horno, que tendremos precalentado a 170° con calor arriba y abajo, durante aproximadamente 20-25 minutos.

Una vez horneados los dejamos reposar sobre una rejilla y cuando hayan pasado 10 minutos, los desmoldamos, le recortamos la parte que haya quedado abollada para que queden unos bizcochos bien lisos y los dejamos reposar hasta que se enfríen en su totalidad.

Mientras esperamos a que se enfríen podemos ir preparando el frosting de queso, batiendo en primer lugar la mantequilla durante 5 minutos, a continuación tamizamos el icing sugar y batimos de nuevo durante 5 minutos a velocidad baja al principio y subiendo luego la velocidad, hasta conseguir una crema más blanquita y cremosa. Ahora añadimos el queso crema y batimos un par de minutos más y ya tendremos el frosting listo para decorar nuestra tarta.

Ahora como siempre dejad que vuestra imaginación os guíe y rellenad la tarta en cada capa, y en la última capa decorad como más os guste.



Consejos:

Podéis preparar los bizcochos con un día de antelación y conservad en la nevera envueltos en papel film, guardaran su jugosidad para el día siguiente.

A esta tarta le van muy bien, unas frambuesas como le puse yo en la foto, pero también puedes utilizar cualquier otra fruta roja, un poco de virutas de bizcocho, o bien cualquier tipo de frosting de colores.

