

Zamilovaný dezert Red Velvet

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 175°C. Vytvoříme základní směsi pro těsto:

Suchá směs: V míse promícháme mouku, sůl (1/2 lžičky) a kakaový prášek a společně prosejeme. Ingredience se tak lépe spojí.

Mokrá směs: V druhé míse šleháme máslo po dobu jedné až dvou minut, dokud nezměkne. Do másla přidáme 300 g cukru a společně šleháme tři minuty, aby bylo máslo krásně nadýchané. Přidáme 2 vajíčka. Mezi jednotlivými vajíčky vždy prošleháme. Nakonec přidáme extrakt z vanilky.

Rudá smetana:

Promícháme 240 ml smetany s červeným barvivem (2 lžice) nebo případně použijeme šťávu z červené řepy. Tuto smetanu poté použijeme na obarvení těsta.

Nyní společně smícháme všechny tři mísky. Ideální je smíchat je ve třech krocích, aby se nám rovnoměrně spojily. Poté si v hrníčku smícháme lžičku octa a lžičku kypřicího prášku. Jakmile nám tato směs vypění, tak ji lehce vmícháme do těsta. (Vmíchejte ručně, abyste nerozšlehali vzruchové bublinky - dort by nebyl nadýchaný.). Těsto pak vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a dáme do trouby, kde pečeme po dobu 20 - 25 minut. Korpus necháme vychladnout. Ideálně dáme do lednice.

Krémový sýr a mascarpone vyšleháme a přidáme prosátý moučkový cukr a vanilku, opět vyšleháme. jemně vmícháme vyšlehanou šlehačku (360ml) tak, abychom ji udrželi co nejvíce nadýchanou. Náplní potřete těsto a roládu srolujeme. Roládu nechte hodinu v lednici, nakrájíme, ozdobíme a můžeme podávat.

Ingredience

- Červená řepa - 20 g
- Vejce - 100 g
- Jedlá sůl - 2 g
- Ocet kvasný lihový 1 l - 5 g
- Bezlepková mouka Nomix 500 g - 250 g
- Holandské kakao 100 g - 20 g
- Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml - 600 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 110 g
- Cukr krystal - 300 g
- Cukr moučka - 115 g
- Vanilka 1 lusk - 0.5 g

- **Žervé krémový sýr 90 g** - 225 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 225 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

