Red Velvet torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**brašna
- **1 kašikica**sode bikarbone
- **1 kašikica**praška za opecivo
- **1 kašikica**soli
- **2 ravne kašike**kakaa
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**ulja
- **2**jajeta
- **1 šolja**mlacenice
- **2 kašikice**ekstrakta vanilije
- **po želji**crvena boja za kolace
- **1 kašika**sirceta
- **1/2 šolje**vruce filter kafe

Za kremu:

- **250 g**maskarpone ili krem sira
- **250 ml**slatke pavlake
- **5 kašika**šecera u prahu
- **malo** ekstrakta vanilije

Za crvenu glazuru:

- **100 g**bele cokolade

- **4 kockice**mljecne cokolade
- **2 kašike**mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Mera je šolja od 250 ml. 1 šolja mlacenice treba za biskvit (napravila sama: ista kolicina jogurta i mleka 125 jogurta, 125 mleka i 2 kašike soka od limuna sve se dobro promeša i ostavi dvadesetak minuta potom je upotrebiti, ili je kupite ako je kod vas ima. Boja, stavite koliko želite da bude crveno (meni je za tortu i glazuru otišla cela bocica). Uzeti zdelu i u nju staviti brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, kakao, so i staviti na stranu. U drugu zdelu staviti šecer i ulje i promešati kašikom. Dodati jaja, mlacenicu, vaniliju, crvenu boju (opet, stavljajte toliko boje koliko želite da bude crvena, moj savet je stavite više boje) i sve to mikserom izmešati, da se lepo sjedini. Umešati vrucu kafu i sirce. U mokre sastojke polako dodajite suve sastojke u nekoliko puta i lagano mikserom na najmanjoj brzini mešajte. Modlu premažite maslacem pospite brašnom i sipajte smesu. Ja sam je pravila u tom obliku iz straha da mi u kalupu za torte na otvaranje nece curiti. Pekla na 170 oko 50 minuta, Uzmite cackalicu ili drveni štapic za roštilj, ubodite u kolac i ako izae u vlažnim mrvicama, gotova je. Kad se kalup na dodir malo ohladio, tankim nožem po rubovima sam proverila da se negde nije zalepilo, da lako izvadim biskvit. Sve to veoma nježno radite,ili je ostavite preko noci da se dobro biskvit ohladi, lako se lomi kad je testo toplo, jer je dosta vlažno, zato gore piše radite veoma nježno. ;) Znaci ostavite da se biskvit potpuno ohladi. Prerežite, da dobijete 3 kore i filujte. Fil: izmiksati slatku pavlaku, u sir dodati šecer, promešati i dodati slatku pavlaku, ekstrakt vanilije, sve imešati i to je krema. Crvena glazura, nju ne morate da stavljate, ali meni se veoma dopala, tortu možete da ukrasite sa kremom i malo voca. Kockice cokolade staviti u šerpu, otopiti na pari, u malo mleka sipati boju, (koliko želite da vam bude crvena) potom ulje, i sve pomešati u otopljenu cokoladu. Toplom cokoladom preliti vrh torte i pustiti da se sama razlije po torti. Tortu ohladiti, najbolje je da gotova torta prenoci u frižideru i potom uživati. Torta je socna, nije suva, nije komplikovana.

Savet