

Red velvet

Ingredients
Gâteaux
220g de sucre
120g de beurre mou
2 oeufs battus
15g de cacao non sucré
240g de lait entier
300g de farine
1cuillère à soupe de vinaigre blanc
1cuillère à café de bicarbonate
1cuillère à café d'arôme vanille
du colorant rouge
Cheese cream
300g de crème liquide entière
250g de philadelphia
80g de sucre glace

Gâteaux

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de ct.

Prchauffer le four 170C.

Dans le bol mlanger le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et le cacao 25s/vitesse 2.5

Mettre la moiti du lait 15s/vitesse 3

Puis la moiti de la farine 15s/vitesse 3

Verser le reste du lait 15s/vitesse 3

Et le reste de la farine avec le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Racler les bords, ajouter le colorant 20s/vitesse 3.5

Peser votre pte, diviser en 3 et faire cuire 25 minutes.

Cheese cream

Faire monter votre crme au batteur ou autre et quand elle commence monter ajouter le sucre, refouetter un peu et ajouter le Philadelphia pourobtenir une crme ferme et onctueuse.

Pour la montage :Alterner couche de gteau et de crme en commenant par le gteau. Et napper entirement avec le reste de la crme pour finir, mettre au frais 3h avant de dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr