



RED VELVET CAKE

Φτιάξε εύκολα εντυπωσιακό red velvet cake με τη μοναδική φυτική σαντιγί VEGETALCREM!

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ

230γρ. αλεύρι σκληρό

7γρ. μπέικιν πάουντερ

280γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

80γρ. βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο

4 αβγά

120ml κρέμα γάλακτος

25ml κονιάκ

1 πρέζα αλάτι

10 σταγόνες κόκκινο χρώμα ζαχ/κής

Για τη διακόσμηση

500ml φυτική σαντιγί VegetalCrem

Για τη σάλτσα φράουλας

500γρ. φράουλες φρέσκες

150γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα για κέικ.
2. Ρίχνουμε τη ζάχαρη με τα αβγά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα μέχρι το μίγμα να αφρατέψει. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος με το κονιάκ και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
3. Ρίχνουμε σταδιακά το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να πάρουμε ένα ομοιογενές μίγμα. Τέλος, ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και το χρώμα ζαχαροπλαστικής, κάνουμε ένα τελευταίο ανακάτεμα και το ρίχνουμε στη φόρμα που ετοιμάσαμε. Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40-45 λεπτά, ανάλογα τον φούρνο.
4. Ξεφορμάρουμε το κέικ ενώ είναι ακόμα χλιαρό και μόλις κρυώσει εντελώς το κόβουμε παράλληλα στη μέση και το χωρίζουμε σε δυο δίσκους.
5. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα φράουλα: Βράζουμε τις φράουλες με τη ζάχαρη σε μεσαία φωτιά για περίπου 5 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα ανακατεύοντας συνεχώς για να μην μας κολλήσει το μίγμα στον πάτο της κατσαρόλας. Αδειάζουμε τη σάλτσα σε ένα σκεύος και την αφήνουμε να κρυώσει.
6. Συναρμολογούμε το γλυκό μας: Τοποθετούμε τον πρώτο δίσκο σε πιατέλα σερβιρίσματος κι απλώνουμε πάνω του λίγη σάλτσα φράουλας. Αφού την απορροφήσει το κέικ, κάνουμε μια στρώση με 150γρ. σαντιγί περίπου. Σκεπάζουμε



με τον δεύτερο δίσκο και καλύπτουμε όλη την επιφάνεια και τα πλαϊνά με την υπόλοιπη σαντιγί.

7. Αφήνουμε την τούρτα στο ψυγείο μέχρι να σταθεροποιηθεί.

8. Σερβίρουμε το κέικ κόβοντας σε κομμάτια και το συνοδεύουμε με την υπόλοιπη σάλτσα φράουλας.

Παραλλαγή συνταγής από olivemagazine.gr