

Red velvet cake

množství: Malý pekáček (o rozměrech 16 x 25 cm), forma na dort o průměru 20 cm nebo horkovzdušná trouba Omnia. Asi 12 kousků.

Suroviny

- 82 g másla (to je jedna třetina kostky másla)
- ½ hrnku a 2 lžíce třtinového cukru
- 2 vejce
- ¾ hrnku kysaného podmáslí
- vanilka (1 lžička extraktu nebo 1 lžíce vanilkového cukru)
- 1 hrnek a 1 lžíce hladké mouky
- větší špetka soli
- 3 lžíce přírodního kakaa
- ¾ lžičky jedlé sody

Postup

1. Nejméně hodinu před pečením si připravíme všechny suroviny z ledničky na pracovní plochu, ať se ohřejí na okolní teplotu.
2. V velké míse smícháme změkklé máslo a cukr (třtinový a pokud používáme, tak i vanilkový) a třeme nebo šleháme alespoň 5 minut. Přidáme jedno vejce po druhém a zašleháme je do směsi.
3. Do misky si nalejeme kysané podmáslí a přidáme vanilkový extrakt, pokud používáme vanilku v této formě.
4. V jiné míse smícháme mouku, kakao, jedlou sodu a sůl. Pokud je to možné, tak celou směs dvakrát prosejeme, aby se mouka provzdušnila a suroviny promíchaly.
5. Nakonec opatrně smícháme všechny tři směsi dohromady ve velké míse a dobře promícháme. Těsto by mělo být hutné, ale ještě tekuté.
6. Do máslem vymazané a moukou vysypané formy nalijeme těsto. Stěrkou uhladíme jeho povrch do roviny. Pokud pečeme v Omnii, použijeme silikonovou formu, kterou není potřeba nijak vysypávat.
7. Pečeme v troubě na 180 °C asi půl hodiny. V Omnii pečeme na střední plamen asi půl hodiny. To jestli je těsto upečené, testujeme špejlí.

