Prăjitură catifea roșie (fără zahăr)



TIMP DE PREPARARE:
15 min preparare + 1h coacere + 15 min finalizare

PORȚII: 12 persoane

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 12 persoane)

Prăjitura
- 250 g făină
- 15 g cacao fără zahăr
- Puțină sare
- 250 g Zusto
- 120 g margarină (la temperatura camerei)
- 2 ouă
- 1 linguriță extract de vanilie
- 240 ml lapte bătut
- 2 linguri de colorant roșu gel
- 1 linguriță praf de copt
- 1 linguriță oțet de mere

Glazură din cremă de brânză
- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 250 g cremă de brânză
- 100 g Zusto
- 1 linguriță extract de vanilie

METODĂ DE PREPARARE

Prăjitura
1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Se unge tava și se pudrează generos cu făină.
2. Cerneți făina împreună cu pudra de cacao și amestecați cu sarea și Zùsto.
3. Într-un alt castron, bateți margarina până când se înmoaie și adăugați ouăle pe rând. Adăugați extractul de vanilie și amestecați în continuare.
4. Turnați laptele bătut într-o cană și amestecați cu colorantul alimentar roșu.
5. Mixați la viteză mică și adăugați pe rând amestecul de făina și lapte bătut. Terminați cu făina.
6. Puneți praful de copt într-un vas separat și adăugați oțetul. Lăsați o clipă să spumeze, apoi adăugați-l în aluat (așa va face tortul mai pufos).

Poftă bună!

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

7. Turnați aluatul în tavă. Coaceți prăjitura pentru 60 min în cuptorul preîncălzit.
8. Lăsați prăjitura să se răcească 15 minute înainte de a rupe marginile formei. Apoi lăsați să se răcească complet pe un grătar.

Glazura cu cremă de brânză

1. Amestecați untul până când se înmoaie.
2. Într-un alt bol, amestecați crema de brânză împreună cu Zùsto și extractul de vanilie.
3. Adăugați crema de brânză în untul înmuiat și amestecați până se omogenizează.
4. Tăiați-l cu un cuțit mare de bucătărie, astfel încât să aveți un blat plat (păstrați-l deoparte, acesta va fi folosit mai târziu pentru a decora blatul). Tăiați tortul pe lungime, astfel încât să obțineți 2 prăjituri plate.
5. Așezați o felie de tort pe o farfurie și întindeți glazura de cremă de brânză (aproximativ 1/3). Apoi puneți a doua felie de tort deasupra. Terminați partea de sus și marginile tortului cu cremă de brânză rămasă. Folosiți un cuțit de paletă sau un cuțit obișnuit. Fărâmițați bucata de tort pe care ați pus-o deoparte (din cocoașă) și presarați deasupra tortului pentru decor.
6. Păstrați la frigider.

Poftă bună!