

Red Velvet Pasta

Krema peynirli glazürlü klasik Red Velvet Kek - ipeksi yumuşak hamur, hafif kakao ve ekşimsi ayran aroması. Özel günler için mükemmel.

30 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 yumurta
- 2 bardak un
- 4 bardak şeker
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 bardak yağlı süt
- 1 bardak sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı gıda boyası
- 1 yemek kaşığı sirke
- 3 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 14 ons krem peynir

Yapılışı

1 Pişirmeye hazırlık

Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. İki adet 9 inçlik yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve fazlasını silkeleyerek kakao tozu ile pudralayın.

2 Kuru malzemeleri karıştırın

Orta boy bir kasede 2 su bardağı un, 2 yemek kaşığı kakao tozu, 1 tatlı kaşığı karbonat ve 1 tatlı kaşığı tuzu birlikte eleyin. Karıştırmak için çırpın ve bir kenara bırakın.

3 Tereyağı ve şekeri çırpın

Büyük bir kasede 1 su bardağı yumuşamış tereyağı ve 1 su bardağı şekeri elektrikli mikser ile orta hızda açık ve kabarık olana kadar, yaklaşık 4-5 dakika çırpın.

4 Islak malzemeleri ekleyin

Beat in 1 tablespoon vegetable oil until combined. Add 2 eggs one at a time, beating well after each addition until fully incorporated.

5 Renk ve aroma ekleyin

3 tatlı kaşığı kırmızı gıda boyası ve 1 yemek kaşığı vanilya özütünü ekleyip hamur eşit şekilde parlak kırmızı olana kadar çırpın.

6 Islak ve kuru malzemeleri birleştirin

Un karışımını üç kez halinde, 1 su bardağı ayranla değişimli olarak iki kez halinde, unla başlayıp unla bitirerek ekleyin. Her ekleme sonrası düşük hızda sadece karışana kadar karıştırın.

7 1 tatlı kaşığı beyaz sirkeyi sadece karışana kadar karıştırın - bu karbonatla reaksiyona girerek kekin kabarmasına yardım edecektir.

8 Kekleri pişirin

Hamuru hazırlanmış kalıplara eşit şekilde bölün ve üstlerini düzeltin. Merkeze batırılan kürdan sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkana kadar 25-30 dakika pişirin.

9 Kekleri kalıplarda 10 dakika soğutun, ardından tel raflar üzerine çıkararak glazür sürmeden önce tamamen soğuyana kadar, yaklaşık 1 saat bekletin.

İpuçları

Özellikle yumurta, tereyağı ve ayran olmak üzere tüm malzemelerin karıştırmadan önce oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Soğuk malzemeler hamurun kesilmesine neden olabilir ve kekin dokusunu etkileyebilir.

Topakları önlemek ve kakao tozu ile kabartma maddelerinin hamur boyunca eşit dağılımını sağlamak için tüm kuru malzemeleri birlikte eleyin.

Tereyağı ve şekeri açık ve kabarık olana kadar iyice çırpın - bu genellikle elektrikli mikser ile 3-5 dakika sürer ve kekin yumuşak dokusunu elde etmek için çok önemlidir.

Unu ekledikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Çok fazla glüten gelişimini önlemek için malzemeler karışana kadar karıştırın, bu keki sert yapabilir.

Hamurunuzda ekstra sıvı eklemekten daha canlı renk için sıvı yerine jel gıda boyası kullanın. Az miktarla başlayın ve istediğiniz tona ulaşana kadar yavaş yavaş ekleyin.

Merkeze batırılan kürdan ile pişme durumunu test edin - tamamen temiz değil, birkaç nemli kırıntı ile çıkmalıdır. Fazla pişirme kuru kek ile sonuçlanır.

Glazür sürmeden önce kek katlarının tamamen soğumasını bekleyin. Ilık kek, krema peynirli glazürü eritir ve dağınık görünüm yaratır.

Pişirmeden önce doldurulmuş kek kalıplarını tezgaha hafifçe vurun, hava kabarcıklarını çıkarın ve eşit katmanlar sağlayın.