



Red Velvet

Durée du high : 60 min

Pour 6 Accros

Level :



280 gr Farine
2 C.a.s Cacao amer en poudre
1 Sel
100 gr Beurre mou
250 gr Sucre en poudre
2 Oeufs
1 Vanille
22,5 cl Lait fermenté

1 c.a.s Colorant alimentaire rouge
1 c.a.c Bicarbonate de sodium alimentaire
1 c.a.c Vinaigre
Glaçage
500 gr Mascarpone
250 gr Beurre mou
400 gr Sucre glace
extrait de vanille



- I Pour la pâte,
 - II Faire ramollir le beurre en le sortant en avance ou en le passant aux micro-ondes afin d'avoir une consistance proche d'une pommade. Ajouter le sucre, la vanille et le sel puis fouetter le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et légère. Dans un autre bol mélanger le cacao, le colorant et le vinaigre, ajouter 5 cl de lait fermenté afin de délier le mélange.
 - III Ajouter un oeuf au beurre puis fouetter une fois le mélange homogène ajouter le deuxième oeuf et répéter l'opération. Ajouter ensuite au beurre le mélange cacao, colorant et vinaigre puis mélangé. Ajouter le bicarbonate à la farine.
 - IV Incorporer la farine et le bicarbonate en trois fois, déverser un tiers de la farine et mélanger pour l'incorporer puis ajouter la moitié du lait fermenté et faire de même. Répéter l'opération et finir par le dernier tiers de farine.
 - V Préchauffer le four à 180°.
 - VI Déposer une feuille papier sulfurisé dans deux moules ronds et hauts afin que le mélange ne coule pas sur la plaque. Ajouter la moitié du mélange dans chaque moule, cuire le tout à 180° pendant 25 minutes. Une fois les gâteaux cuits, les laisser refroidir à température ambiante, puis les cercler afin d'avoir des bords nets.
 - VII Pour le Glaçage,
 - VIII Fouetter le beurre pommade avec le sucre afin d'avoir un appareil crémeux, détendre le mascarpone en le mélangeant dans un bol à part et ajouter le au beurre sucré petit à petit. Déposer une partie du mélange sur un des deux gâteaux et l'étaler sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Disposer le deuxième gâteau dessus.
- FINISH HIM Enfin recouvrir le gâteau avec le reste du glaçage à l'aide d'une spatule chauffée afin d'avoir un visuel lisse. Laisser reposer 30 minutes au frais et déguster.