

## Mini torciki Red Velvet Cake



### Potrzebne narzędzia\*:

- blaszka o wymiarach 36 x 24 cm lub regulowany rant
- papier do pieczenia
- wykrawacz w kształcie serca (duży o wymiarach około 7 x 7 cm do wycięcia blatów z ciasta i mały do dekoracji z czekolady)
- czerwony barwnik w żelu (użyłam barwnika Blood Red firmy Sugarflair)
- waga kuchenna np. taka
- mikser
- różga kuchenna
- miska
- tylka z okrągłym otworem
- duży rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy
- czerwony barwnik do czekolady
- jednorazowy rękaw cukierniczy
- mała szpatuła cukiernicza
- folia rantowa

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.  
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

## *Mini torciki Red Velvet Cake*



### **Potrzebne składniki na około 7 mini torcików:**

#### **Ciasto Red Velvet Cake:**

- 240 g mąki pszennej tortowej
- 15 g kakao
- 1 łyżeczka sody
- szczypta soli
- 210 ml oleju
- 250 g brązowego cukru trzcinowego
- 2 średnie jajka
- 3 łyżeczki czerwonego barwnika w żelu
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 210 ml maślanki
- 90 ml świeżo zaparzonej kawy
- 1 łyżeczka octu winnego

#### **Krem śmietankowo - twarogowy:**

- 250 g twarogu z wiaderka (Mój Ulubiony lub Piątnica)
- 200 g kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru

#### **Dekoracje z czekolady:**

- około 100 g zatemperowanej białej czekolady
- czerwonego barwnika do czekolady

## *Mini torciki Red Velvet Cake*



### Opis przygotowania:

#### **Ciasto Red Velvet Cake:**

1. Do miski przesiej mąkę, kakao, sodę i sól. Wymieszaj i odstaw na bok.
2. Olej zmiksuj z cukrem lub wymieszaj trzepaczką aż masa wyraźnie zrobi się jaśniejsza. Dodaj jajka jedno po drugim i ubij.
3. Następnie wmiksuj ekstrakt z wanilii i czerwony barwnik.
4. Maślanekę wymieszaj z przestudzoną kawą.
5. Do czerwonej masy dodawaj naprzemiennie suche składniki (w trzech turach) i kawową maślanekę. Za każdym razem miksując do połączenia. Z ostatnią porcją maślaneki dodaj ocet winny.
6. Dokładnie wymieszaj a następnie przelej do prostokątnej formy wyłożonej papierem (samo dno).
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 35-40 minut. Po włożeniu w ciasto patyczka nie powinno być na nim śladów surowego ciasta. Wyjmij i wystudź.
8. Jeżeli ciasto urosło z "górką" to po wystudzeniu odetnij ją.
9. Następnie za pomocą wykrawacza wytnij z ciasta serca. Najłatwiej wycina się kształty, gdy ciasto jest po nocy w lodówce.

#### **Krem śmietankowo - twarogowy:**

1. W misie miksera umieść schłodzone składniki i ubij do uzyskania sztywnego kremu.
2. Krem przełóż do dużego rękawa cukierniczego zakończonygo tyłką z okrągłą końcówką i wyszprycuj na blat w kształcie serca. Przykryj kolejnym blatem ciasta i powtórz szprycowanie na górze.

## Mini torciki Red Velvet Cake



### Dekoracje z czekolady:

1. Zatemperowaną czekoladę zabarw na czerwono. Dodawaj barwnik stopniowo do uzyskania pożądanego koloru. Dokładnie wymieszaj szpatułką. Połowę zabarwionej czekolady przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego i odetnij końcówkę. Odetnij tylko trochę i sprawdź czy otwór jest wystarczająco duży - zawsze możesz go powiększyć.
2. Na przygotowanym wcześniej szablonie\* umieść folię rantową (możesz przykleić ją po bokach do stołu - dzięki temu nie będzie się przesuwac). Wyciskaj czekoladę po śladzie, "pisząc" słowo love. Pozostaw do czasu aż czekolada stwardnieje. Potem delikatnie oddziel czekoladę od folii.
3. Resztę czekolady wylej na folię rantową i rozsmaruj ją szpatułką na grubość około 1 mm.
4. Gdy czekolada zacznie zastygać, ale nie będzie jeszcze zupełnie twarda metalowym wykrawaczem wytnij małe serduszka. Pozostaw do całkowitego zastygnięcia. Następnie delikatnie oddziel serca od folii. Od dołu czekolada powinna być gładka i błyszcząca. Tak przygotowane dekoracje przechowuj w suchym pojemniku w temperaturze pokojowej.
5. Udekoruj mini torciki ozdobami z czekolady.

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](http://Cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/Cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/Cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/Cakeit_pl)