

WORTH TO EAT...

Food blog

Naked red velvet cake z červené řepy

Potřebujeme: (na dort. formu o průměru 24 cm)

- 350 g jemně namleté celozrnné pšeničné mouky
- 180 g třtinového cukru
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1 čajová lžička jedlé sody
- 2 lžičce nepraženého kakaa
- špetka soli
- 80 ml rozpuštěného kokosového oleje
- 470 g čerstvé červené řepy
- 4 vejce
- 170 ml podmáslí
- 160 g másla
- 1 lžička vanilkové esence
- kůra z poloviny citronu
krém
- 600 g smetanového sýru (lučina, philadelphia, palouček...)
- 100 g másla pokojové teploty
- 3 lžičce medu
- 2 lžičky citronové šťávy
- 1 lžička vanilkové esence
- ovoce na ozdobu



Jak na to

Začneme tím, že upečeme řepy. Řepy buď celé, nebo překrojené na půl (podle velikosti), zabalíme do alobalu, dáme na plech, lehce podlijeme vodou, vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme hodinu a půl. Zchladlé řepy vložíme do mixéru a mixujeme, než vznikne hladké pyré. Do větší mísy prosejeme mouku. K mouce přidáme ostatní suché ingredience, cukr, kypřicí prášek, sodu, sůl, kakao a nastrohanou citronovou kůru.

Dobrou chuť ♥

WORTH TO EAT...

Food blog

V druhé míse promícháme řepové pyrė, kokosov olej, podmáslí, vanilkovou esenci, vjčka a máslo pokojové teploty a krátce promixujeme. A se jednotliv ingredience propoj, prelijeme je k sypk směsi a vařečkou vše opatrn promícháme.

Těsto nalijeme do dortov formy vymazan máslem a vysypan hrubou moukou a dáme péct do trouby pdehat na 200C asi na jednu hodinu. Po upeen necháme dort vychladnout a až teprve poté krájíme.

Do mísy vlome všechny suroviny na krém a promícháme je za pomocí metliček. Máslo si vyndejte z ledničky njak czas předem, mělo by být lehce povolání, aby se se srem dobře spojilo a v krmu nebyly hrudky.

Vychlad dort rozrzneme na t stejn. První z nich pomažeme třetinou krmu, přiklopíme dal dortu a tak dále. Horní vrstvu krmu a okraje dortu uhladíme cukrářskou strkou a dort dle fantazie dozdobíme.