

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59

Готовим торт Красный бархат. Приготовим Красный бархат. Рецепт этого замечательного десерта



Продукты для бисквита

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59

- Яйца - 4 шт., сахар - 300 гр., кефир - 280 мл., сода 1 ч.л .
- Мука - 340гр., какао - 1 ст.л., разрыхлитель - 2 ч.л., раст. масло - 200мл., пищевой краситель



Яйца и сахар хорошо взбиваем.



В отдельной чаше приготовили кефир + 1 ч.л. соды, в другой чаше соединили все сухие ингредиенты

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Продолжаем взбивать миксером.



Добавляем 1 с.л. пищевого красителя красного цвета.

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Разогреваем духовку в режиме верх-низ до 175 градусов. Данного количества теста хватает на



Коржи остужаем, разрезаем вдоль. Получается 4 коржа.

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Готовим крем Чиз.

Нам понадобится: сливочный сыр 250 гр, сливки 33-35% - 200 мл, сахарная пудра - 80 гр. Шоколад



Для шоколадной помадки нагреваем сливки 33-35% 50гр, в горячие сливки добавляем шоколад 100гр

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Холодные сливки 200 мл взбиваем с сахарной пудрой до мягких пиков.



Добавляем сливочный сыр 250 гр, взбиваем до однородности. Добавляем остывшую шоколадную

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Шоколадный крем Чиз готов. Крем получается гладким, плотным, хорошо держит форму.



Коржи пропитываем равномерными слоями шоколадного крема Чиз, примерно 1 см.

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Собранный торт закрываем пищевой плёнкой и убираем в холодильник на ночь.



Готовим крем Чиз для обтяжки торта.

Сливочное масло - 175 гр + сахарная пудра 150гр. + сливочный сыр 510 гр.

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Мягкое сливочное масло хорошо взбиваем с сахарной пудрой. Добавляем сливочный сыр, хорошо



Перекладываем крем в одноразовый кондитерский мешок.

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Равномерно наносим на бока и верх торта крем, разравниваем шпателем. Готовим ещё одну порцию



одноразовый кондитерский мешок, делаем небольшое отверстие и по краю торта делаем шоколад

Красный бархат

Добавил(а) Оля

02.05.19 18:24 - Последнее обновление 02.05.19 19:59



Украшаем верх торта на своё усмотрение.



Приятного аппетита!!!