

Red-Velvet-Cake

Torte mit rotem Biskuitteig und Frischkäse-Topping.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Natron
1 TL Dr. Oetker Kakao
380 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch
2 TL Apfelessig
½ TL Salz
2 - 3 Tuben Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Topping:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Puderzucker
400 g kalte Schlagsahne

Wie backe ich einen Red Velvet Cake?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Natron, Gustin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen und Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 **Frischkäse-Topping zubereiten:**

Frischkäse mit Mascarpone, Vanillin-Zucker und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne nach und nach unterrühren und alles steif schlagen. Knapp die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verteilen, oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mit der übrigen Creme einstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich gut einfrieren.

