Red Velvet Cake con Frutas Rojas.

Ésta es una de esas tartas que cuando pones su nombre en San Google, te aparece reproducida en todos los formatos y tamaños posibles, millooooooooooooooooones de veces.
Puede parecer que exagero pero es cierto, podéis comprobarlo.
El caso es que publicar una versión más, no añade nada al panorama repostero pero, hace mucho que me apetecía probarla y aunque por sus colores es la preferida por los valentinianos seguidores de cupido, a mí, que me va la marcha e ir contracorriente, se me ha ocurrido prepararla por carnavales (luego me quejo de que me sacan poco en las redes sociales ;). Pero tengo una razón suprema.
Hace 16 años, un martes de carnaval, nacía la criatura más maravillosa del mundo.
Se asomó a la vida envuelta en color azul y tardó cuatro eternos minutos en comenzar a respirar pero…. cuando lo hizo, fue como un milagro. Se tornó su tez de un rosa intenso y desde ese día hasta hoy, ella es el «Red Velvet» que abriga mi alma.

Ahora está lejos estudiando mucho y no ha podido comerse ni un trocito de ésta deliciosa tarta pero, volverá pronto y la haré de nuevo y me saldrá más bonita pero no más rica porque ….. es imposible!!!!!
Sé que ha tenido un feliz día de cumpleaños gracias sus amigas del cole y a sus nuevas hermanas Megan, Hannah, Melissa y la supermadre Ann; su «Host family» irlandesa; a todas ellas, Thanks a million.
Desde España, en el día de Andalucía, para mi niña, la niña de mis ojos, un «Pastel de Terciopelo Rojo» espectacular como ella y del que aquí os dejo la receta.
Espero que os guste. Besos.

» Red Velvet Cake con Frutas Rojas».
Ingredientes:

Para el Bizcocho

– 120 ml de Aceite de Girasol.
– 320 gr. de Azúcar Blanco.
– 2 Huevos M.
– 2 Cucharadas de Cacao en Polvo sin azúcar (he usado Valor).
– 1 Cucharadita de colorante en pasta rojo (he usado de color Rosa y por eso mi tarta es una casi Red)
– 3 Cucharaditas de Esencia de Vainilla.
– 250 ml de Leche Entera
– 2 Cucharaditas de Zumo de Limón.
– 300 gr. de Harina de Repostería.
– 1 Cucharadita de Bicarbonato Sódico.
– 2 Cucharaditas de Vinagre de Manzana.
– 3 Moldes Redondos de 15 cm. (he usado desechables).
– 25 gr. de Mantequilla (para engrasar los moldes).

Para la crema de queso

– 125 gr. de Mantequilla sin sal a Temperatura ambiente.

– 300 gr. de Azúcar glas

– 125 gr. de Queso Crema (he usado Mascarpone).

Para la decoracion

– Una Taza De Frambuesas Frescas.

– 8 o 10 Fresones.

– Unas Flores de Miel.

Precalentamos el horno a 180ºC con calor arriba y abajo. Tamizamos la harina con el cacao y reservamos. Engrasamos 3 moldes redondos de 15 cm. de diámetro con la mantequilla. Mezclamos la leche con el zumo de limón y dejamos reposar diez minutos.

Batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén perfectamente integrados (yo lo he hecho con la Termomix pero puedes hacerlo con cualquier otro vaso eléctrico. Agregamos la harina con el cacao tamizados y batimos a baja velocidad, incorporando la leche (previamente mezclada con el limón) despacito. Cuando veamos que están bien integrados todos los ingredientes y sin dejar de batir, en un vasito mezclamos el bicarbonato con el vinagre y cuando burbujee lo agregamos a la masa. Seguimos batiendo y añadimos entonces la vainilla y el colorante rojo, que puedes comprar AQUÍ (y así te saldrá un bizcocho realmente rojo); subimos ligeramente la potencia de batido y mezclamos bien.

Repartimos la masa en los moldes y horneamos durante 30 minutos o hasta que los bordes del bizcocho se hayan separado levemente de las paredes del molde y al introducir un palillo, éste salga limpio. Dejamos reposar los bizcochos fuera del horno y desmoldamos cuando se hayan templado. Rellenaremos y decoraremos cuando estén totalmente fríos.

Una vez fríos los bizcochos, ya podemos montar la tarta. Comenzamos preparando

la crema de queso, para lo que tamizaremos el azúcar glas y la batiremos junto con la mantequilla a temperatura ambiente hasta que la mezcla esté totalmente blanca y haya doblado su volumen. Agregamos el queso crema y batimos durante 5 minutos hasta que esté totalmente integrado.

Para montar la tarta igualaremos los bizcochos si es necesario cortándoles la parte alta, para dejarlos planos, con la ayuda de un cuchillo o mejor una lira si tienes.
Comenzamos a montar la tarta poniendo el primer bizcocho sobre un cartón; pondremos dos cucharadas de crema encima y lo alisamos con ayuda de una espátula. Cubrimos con el segundo bizcocho y repetimos la operación con otras dos cucharadas de crema. Finalmente ponemos el último bizcocho y aplicamos una capa muy fina de crema por toda la tarta, que nos servirá de sujeta migas, y refrigeramos la tarta durante 30 minutos.

Pasado ese tiempo cubrimos toda la tarta con el resto de la crema dejándola lo más lisa posible con la ayuda de la espátula y pasamos a decorarla.

Feliz Cumpleaños Princesa!!!!!!

Velvet Cake
con Frutas Rojas