

Red Velvet Cake

{Tarta Terciopelo Rojo}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

(12-16 raciones aprox.)

Para el bizcocho:

115 g ($\frac{1}{2}$ cup) de mantequilla sin sal
300 g ($1\frac{1}{2}$ cups) de azúcar blanco
2 huevos (L)
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
225 g ($\frac{3}{4}$ cups) de harina de trigo normal
40 g (4 cucharadas) de harina fina de maíz (tipo Maizena)
20 g (3 cucharadas) de cacao puro en polvo (a ser posible natural)
1 cucharadita de levadura química (tipo Royal)
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

240 ml (1 cup) de buttermilk
Colorante rojo en pasta (yo he usado "Poppy Red" de Sugarflair)
1 cucharadita de vinagre de sidra o blanco
1 cucharadita de bicarbonato sódico

Para la cobertura (Mascarpone Cheese Frosting):

225 g (8 oz.) de queso Mascarpone bien frío
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
130 g (1 cup) de azúcar glass
240 ml (1 cup) de nata líquida para montar bien (min. 35% MG)

Elaboración:

Del bizcocho:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 175° y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos los 2 moldes (fondo y laterales). Recortamos el papel de horno con la forma de la base de los moldes (usamos una base como plantilla; es más fácil y rápido si doblamos el papel en 2 y recortamos sólo una vez) y colocamos los 2 círculos en el fondo de cada molde. Engrasamos también sobre el papel. Reservamos.
3. Tamizamos juntos las harinas, la levadura, el cacao y la sal hasta tres veces. Reservamos.
4. En el cuenco de nuestra amasadora con el accesorio de pala (o en un cuenco grande), batimos la mantequilla a velocidad media durante 1 - 2 minutos hasta que adquiera una textura cremosa y suave.
5. Agregamos el resto del azúcar y seguimos batiendo a velocidad media-alta hasta conseguir una masa esponjosa y ligera y que haya adquirido un color más pálido (2 - 3 minutos más).

6. Reducimos la velocidad y añadimos los huevos, de uno en uno y siempre que el anterior se haya integrado por completo.
7. Agregamos el extracto de vainilla y mezclamos bien.
8. Agregamos progresivamente el colorante al buttermilk en un recipiente transparente y vamos mezclando, de esta manera podemos ir comprobando el tono de rojo que va adquiriendo (siempre podemos añadir, pero una vez mezclado ya no podremos eliminar colorante). Ése será el color definitivo de nuestra tarta.
9. Con la espátula de silicona despegamos la masa adherida a los bordes y al fondo del cuenco e incorporamos los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, levadura, cacao y sal), alternándolos de la siguiente manera con la mezcla de buttermilk y colorante: $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de buttermilk, $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de buttermilk y finalmente el último $\frac{1}{3}$ de harina restante (es importante empezar y acabar con los ingredientes secos).
10. En un cuenco pequeño, combinamos el bicarbonato con el vinagre y removemos hasta que haya reaccionado formando una espumilla. Entonces lo añadimos rápidamente a la masa y mezclamos bien, ya a mano, con la ayuda de una espátula de silicona utilizando movimientos envolventes.
11. Dividimos la masa entre los dos moldes en partes iguales, nivelando la superficie con una espátula pequeña angulada. Damos unos golpecitos a los moldes contra la mesa para evitar que se formen burbujas de aire en su interior. Desde la adición del bicarbonato sódico, hemos de trabajar con la máxima rapidez posible. El bicarbonato, una vez mezclado con el ácido acético del vinagre, empieza a levar y hacer subir la masa; si se deja pasar demasiado tiempo antes de meterlo en el horno, la masa volverá a bajar y se colapsará.
12. Horneamos durante 30 - 35 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo o cake tester en el centro de las tartas salga totalmente limpio y sin migas pegadas.
13. Dejamos enfriar en los moldes durante 10 minutos sobre una rejilla.
14. Pasado este tiempo, desmoldamos y dejamos enfriar por completo bocabajo sobre una rejilla.
15. Una vez se hayan enfriado completamente, envolvemos por separado cada bizcocho en film transparente y refrigeramos al menos durante una hora (preferiblemente toda la noche), así la miga y los sabores se asentarán mejor y será más fácil recubrirlos con la cobertura.

De la cobertura:

1. Tamizamos el azúcar glass y reservamos.
2. Con el accesorio de pala de nuestra amasadora, batimos el queso Mascarpone lo justo hasta que quede suave y sin grumos (si batimos en exceso, nos resultaría una crema demasiado fluida, imposible de extender correctamente).

3. Añadimos el extracto de vainilla y a continuación el azúcar glass gradualmente. Cuando ya esté incorporado todo, subimos la velocidad y seguimos batiendo un par de minutos.

4. Ahora con las varillas (previamente refrigeradas), vamos añadiendo poco a poco la nata líquida y batimos incrementando la velocidad conforme avanzamos sólo hasta que ésta se monte y la consistencia nos permita extenderlo sobre la tarta. Atención: si nos pasamos batiendo, el calor generado arruinará nuestro frosting. Si la nata que vamos a usar tarda en montarse, es mejor que la montemos aparte y la añadamos después a la mezcla de quesos y azúcar, integrándola suavemente con una espátula de silicona.

Montaje de la tarta:

1. Si fuera necesario, con un cuchillo de sierra largo o lira recortaremos los bizcochos lo justo para igualar y nivelar las superficies.

2. Colocamos el primer bizcocho bocabajo sobre la base (si disponemos de un soporte giratorio nos sería de gran ayuda, si no, giraremos "a mano") sobre una cucharada de frosting; así nos aseguraremos de que no se mueva mientras trabajamos. Con una espátula pequeña extendemos sobre la superficie superior una capa generosa de nuestro Mascarpone Cheese Frosting, que alisaremos con cuidado para que no se transfiera el colorante y lo manche. Colocamos el segundo bizcocho sobre el anterior bien centrado y bocabajo también. Con una espátula recta y larga extendemos ahora una fina capa de la cobertura (no es necesario que esté perfecta) por toda la tarta (laterales y parte superior) y la metemos en el frigorífico durante 30 minutos al igual que el resto del frosting.

3. Recubrimos ahora la tarta con lo que queda de la cobertura empleando la espátula larga para cubrirla por completo con una capa más gruesa y cuidada. Trataremos de alisar las superficies lo máximo posible.

Rosa M Lillo ♥