

Torta Red Velvet



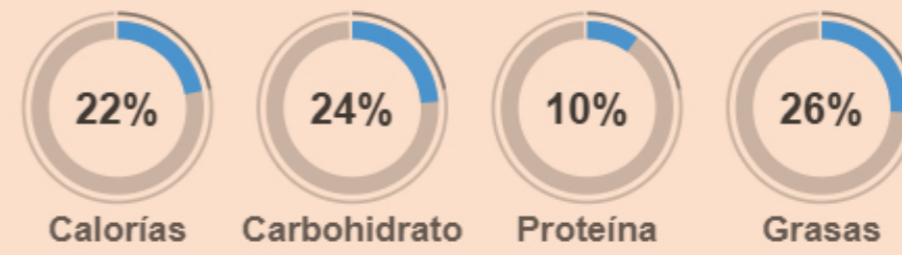
★★★★★ 4/5 10 votos [Añadir a Favoritos](#)

Lúcete y aprende a preparar la clásica torta Red Velvet americana, también conocida como: Pastel de terciopelo rojo, la cual nos conquista a todos con un bizcocho de profundo color rojo que queda muy húmedo y jugoso, con un delicioso relleno y su cobertura dulce de queso crema hace que la combinación sea una completa bomba de sabor en tu boca. Para conseguir la mejor textura en tu bizcocho, recuerda tener contigo nuestro ingrediente principal que es la Harina Selecta con polvos de hornear. Y si quieres conseguir humedad y color, te invitamos a que sigas los pasos de esa receta fácil que te dejamos más abajo y conseguirás una preparación que te dejará siempre con ganas de, ¿otro pedacito? ¡No se diga más! Desliza hacia abajo y encuentra la receta completa.

PARA: 10 - 12 UNIDADES / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



- 380 g Harina con Polvos de hornear Selecta
- 1 cucharita sal fina
- 15 g cacao amargo
- 170 g mantequilla
- 300 g azúcar
- 3 huevos
- 340 cc leche
- 20 cc jugo de limón
- Ralladura de 2 naranjas
- 2 cdas colorante rojo carmín
- 1 ½ cucharada vinagre de alcohol
- 1 ½ cucharada bicarbonato de sodio
- Relleno 200 g mantequilla temp. ambiente
- 450 g queso cream cheese
- 400 g azúcar flor
- Gotas de esencia o ralladura de naranjas o limón



[Cargar carrito](#)

[Ver lista de compra](#)

Harina Con Polvos



PREPARACIÓN

01.

Mezclar la leche con el jugo de limón y dejar reposar 10 minutos. Luego incorporarle el colorante y diluirlo.

02.

Tamizar Harina con la sal y cacao.

03.

Batir la mantequilla con el azúcar, hasta lograr una crema sin grumos. Incorporar los huevos de a uno, seguir batiendo, y luego sumar la ralladura de naranja.

04.

Mezclar los secos en dos partes y luego agregar la mezcla de color rojo.

05.

Por último, mezclar el vinagre con el bicarbonato. Cuando espume agregar a la preparación anterior (esto le dará más aire a muestra preparación), batir por 1 minuto más.

06.

Colocar la masa en un molde de 24 cm de diámetro o en moldes individuales enmantecados y enharinados.

07.

08.

09.

10.

07.

Hornear a 180°C. Por 25 a 30 minutos. Retirar del horno. Dejar reposar 5' y desmoldar.

08.

Para el relleno batir la mantequilla pomada hasta que este cremosa, perfumar con la esencia o ralladura.

09.

Luego incorporar el queso crema y por último la azúcar flor (tamizada). Llevar a frío por unos minutos.

10.

Armado, dividir el bizcocho en dos o tres partes. Colocar la base y cubrir con la crema. Repetir hasta terminar. Cubrir la torta con crema. Mantener refrigerada hasta servir.