



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RED VELVET CAKE

150 gram tereyağı
150 gram sıvı yağ
300 gram şeker
3 adet yumurta
330 gram un
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı gıda boyası
220 mililitre süt
1 yemek kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tatlı kaşığı karbonat
Kreması için:
250 gram labne peyniri
125 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri

Sütü hafifçe ısıtıp içine limon suyunu ekleyin.

Karıştırıp sütün ekşimesi ve soğuması için bir süre bekletin.

Bu esnada un, kakao, vanilin, kabartma tozu ve karbonatı eleyerek derin bir kasede karıştırın.

Tereyağını ve şekeri yoğurma kabına alıp şeker eriyene kadar çırpın.

Yumurtaları ve sıvı yağı da ilave edip çırpmaya devam edin.

Kırmızı gıda boyasını süte ekleyip karıştırın.

Boyalı sütü de yumurtalı karışıma ilave edin.

Son olarak kuru malzeme karışımı ile sıvı malzemeleri karıştırıp kek hamuru kıvamına gelene kadar çırpın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Hamuru 22 santimetrelilik 2 adet kelepçeli kek kalıbına bölüştürün.

Kekleri fırına verip kabarıp pişene kadar fırında tutun.

Fırından çıkardığınız kekleri streç filmle sarıp buzdolabında 4-5 saat bekletin.

Kekleri buzdolabından alıp kabarık kısımlarını keserek üstlerini düzleştirin.

Kestiğiniz parçaları mutfak robotundan geçirin.

Pasta kreması için tereyağına pudra şekerini ilave edip çırpın.

Labneyi de ekleyip homojen bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

Düz bir tabağın altına biraz krema sürüp keklerden birini yerleştirin.

Üzerini kremayla kaplayıp ikinci katı da yerleştirin.

En üste yeniden krema sürüp kek kırıntılılarıyla süsleyin.

Tatlıyı buzdolabında 2 saat soğuttuktan sonra dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154499 • adı:Red Velvet Cake • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:50