

# Tort Red Velvet cu mentă-Tort de Crăciun

written by Andreea



Dragii mei, bine v-am gasit pe anul acesta! Sper ca ati avut sarbatori frumoase si linistite alaturi de cei dragi! Va doresc multa sanatate, bucurii si inspiratie la gatit :). Pentru mine, anul 2013 a fost unul destul de agitat, cu multe schimbari de planuri, vesti bune si rele neasteptate, cate si mai anul acesta sper sa fie unul mai bun si cu sanatate. Asa ca incep anul acesta cu ceva dulce ca sa fie tot anul ! :). Un tort de inspiratie americana (aici), dar cu un touch personal, adica am adaugat in crema ceva extract de menta cane! Adica stiti voi, bastonasele acelea bomboane care se gasesc mai peste tot in perioada Craciunului, ele au dat cremei un contrast si o tenta crocanta :). Pentru ca am uitat sa va spun, acest tort l-am pregatit cu ocazia Craciunului. De aceea mi-am permis, ca macar de Craciun sa folosesc colorant alimentar si sa fac blatul rosu :).Ingrediente:

(pentru un blat cu diametrul de 24 cm)

120 g unt

2 oua

250 g zahar

220 ml lapte batut

1 lingurita colorant alimentar rosu

1 lingurita otet

1 lingurita bicarbonat de sodiu

250 g faina  
2 linguri de cacao  
1 praf sare

pentru crema:

250 g mascarpone  
250 g crema de branza (Philadelphia)  
1 lingurita extract de menta  
3 bomboane bastonase candy cane  
120 g zahar pudra  
2 lingurite zahar vanilat  
300 ml smantana lichida pt frisca

Pentru decor:  
coacaze proaspete  
frunze de menta  
(sau frunze verzi)

Incingem cuptorul la 175 grade Celsius, ungem cu unt 2 tavi de tort cu diametrul de 24 cm. Intr-un caston amestecam untul la temperatura camerei cu zaharul pana obtinem o crema pufoasa. Adaugam primul ou, dupa care mixam compozitia bine. Adaugam si cel de-al doilea ou si amestecam din nou. Intr-un castron amestecam faina, cacaua si sarea. Intr-o ceasca amestecam laptele batut impreuna cu colorantul alimentar (*in functie de calitatea colorantului, e posibil sa fie nevoie de mai mult sau mai putin colorant alimentar, eu am suplimentat si cu o lingurita de colorant alimentar rosu pudra si am obtinut o culoare rosie placuta*). Incepem sa adaugam mixul de faina si alternam cu laptele batut amestecat cu colorant.

La sfarsit intr-o ceasca mica amestecam otetul cu bicarbonatul de sodiu (va incepe sa se umfle usor si sa faca bulbuci ☐ ), si turnam peste compozitie. Amestecam totul si impartim compozitia in cele 2 tavi de tort pregatite.

Daca nu aveti 2 tavi de tort, atunci puneti toata compozitia intr-o tava, si ulterior, dupa ce blatul s-a racit, il taiati in blaturile la cuptor pentru 25-30 de minute si lasati-le sa se raceasca. Veti obtine un tip de blat cu suprafata lucioasa, usor lipicioasa.

Pentru crema, într-un castron amestecați mascarpone cu crema de branza și zaharul. Adăugați zaharul vanilat și extractul de menta. Separat mixați smântâna lichidă până obțineți o frică pufoasă. Incorporați frică în crema de branza.

Așezați primul blat de tort pe platoul de servit. Puneți o parte din crema de branza peste blat.

Puneți cele 3 bomboane candy cane într-o pungă și cu ajutorul unui sucitor spargeți-le bucăți marunte. Presarați bomboanele sparte peste crema de branza. Deasupra puneți și cel de-al doilea blat de tort apăsând ușor peste el.



Ungeți blatul și marginile tortului cu restul de crema de branza. Ornati după cum doriți.



Cu ajutorul unei furculițe eu am trasat linii ușoare pe deasupra tortului, apoi am pus bobite de coacaze. Nu am avut frunze de menta, am pus frunze verzi pe care le-am spălat foarte bine și le-am uscat. Dacă folosiți frunze verzi, asigurați-vă că sunt bine spălate și nu sunt otrăvitoare.



Dăți tortul la frigider pentru 2 ore după care îl puteți servi.



După cum spuneam, blatul este ușor lipicios, însă umed și tare bun, nu mai necesită insiropare.



iar crema de branza cu extract de menta este ușoară și răcoritoare. În plus, în crema de branza veți simți bomboanele acelea maruntite și crocante.



Un deliciu!



Enjoy!