



Red velvet

Ingredients

Gâteaux

220g de sucre
120g de beurre mou
2 oeufs battus
15g de cacao non sucré
240g de lait entier
300g de farine
1cuillère à soupe de vinaigre blanc
1cuillère à café de bicarbonate
1cuillère à café d'arôme vanille
du colorant rouge

Cheese cream

300g de crème liquide entière
250g de philadelphia
80g de sucre glace

Gâteaux

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de côté.

Préchauffer le four à 170°C.

Dans le bol mélanger le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et le cacao 25s/vitesse 2.5

Mettre la moitié du lait 15s/vitesse 3

Puis la moitié de la farine 15s/vitesse 3

Verser le reste du lait 15s/vitesse 3

Et le reste de la farine avec le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Racler les bords, ajouter le colorant 20s/vitesse 3.5

Peser votre pâte, diviser en 3 et faire cuire 25 minutes.

Cheese cream

Faire monter votre crème au batteur ou autre et quand elle commence à monter ajouter le sucre, refouetter un peu et ajouter le Philadelphia pour obtenir une crème ferme et onctueuse.

Pour la montage : Alternier couche de gâteau et de crème en commençant par le gâteau. Et napper entièrement avec le reste de la crème pour finir , mettre au frais 3h avant de déguster