



„RED VELVET“ KÜPSETUSSEGUST TORT

Retsept: Veski Mati

Valmistamine

Põhja valmistamine:

1. Valage kotikese sisu (400 g jahusegu) kaussi ja lisage pidevalt segades aeglaselt 210 ml külma vett; seejärel lisage 100 ml taimeõli või sulatatud võid.
2. Segage hästi, kuni segu muutub ühtlaseks.
3. Kata ümmargune koogivorm (Ø 20–24 cm) küpsetuspaberiga või määri rasvainega, vala segu küpsetusvormi ja jaota ühtlaselt.
4. Küpsetage 180 ° C juures umbes 45 minutit.
5. Laske küpsetusnõus jahtuda.
6. Valmistage valitud täidis ette (vt soovitus allpool).
7. Lõika koogi ülaosast õhuke kiht ja tee sellest puru, mis aseta kõrvale.
8. Lõika järelejäänud kook kaheks või kolmeks võrdse paksusega osaks. Lisa täidis kihtide vahele ja ka külgedele. Katke koogi ülaosa ja küljed puruga.
9. Hoidke kooki külmkapis kuni serveerimiseni.

Täidise valmistamine: Vahustage kokku mascarpone toorjuust, suhkur,

vanillisuhkur või vanilliekstrakt. Kui soovite rikkalikumat maitset, lisage mascarpone segule ½ sidruni mahl. Lisage vahukoor järk-järgult vahustades, et saada kena kerge kohev segu (vahustage mitte kauem kui 30–60 sekundit).

Red Velveer koogipõhi:

400 g jahusegu

210 ml külma vett

100 ml taimeõli või sulatatud võid

Mascarpone – vahukoore täidis

250 ml vahukoort (36% rasva)

250 g mascarpone toorjuustu

50 g suhkrut

1 tl vanillisuhkrut või vaniljeekstrakti

½ sidruni (valikuline)