

PASTEL RED VELVET

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo en horno: 35 minutos

Ingredientes

Para hacer el pastel:

- ½ taza de mantequilla amarilla, a temperatura ambiente, 115 gr.
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de suero de leche, temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 2 huevos temperatura ambiente
- 2 cucharadas de cacao en polvo (sin azúcar)
- 2 ½ tazas de harina trigo para todo uso
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de colorante alimentario rojo en polvo o gel
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Frosting de queso crema:

- 1 1/2 tazas de mantequilla sin sal, ablandada y cortada en trozos, 340 gr.
- 8 oz de queso crema, suavizado y cortado en trozos, 226 gr.
- 3 tazas de azúcar blanca pulverizada
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/8 cucharadita de sal

Instrucciones:

Para hacer el Pastel:

Precalienta el horno a 350 F (176 C). Prepara tus moldes para pasteles, untarlos con mantequilla y harina, tres moldes para pasteles de 6 pulgadas o 2 moldes de 9 u 8 pulgadas o el molde que tú prefieras.

En una batidora de pie o con una batidora de mano, batir la mantequilla a temperatura ambiente y agregar el azúcar y mezclar a velocidad media hasta que estén bien mezclados, la mezcla se verá como migajas.

Agregar los huevos de uno en uno y batir hasta que estén bien integrados, añadir el extracto de vainilla.



En la taza medidora donde tenes el suero de leche (buttermilk), agregar colorante rojo para alimentos y el vinagre blanco, mezclar bien y dejar aparte.

Con un colador pequeño, cernir el cacao sobre la mezcla de la mantequilla, batir bien.

En otro recipiente, cernir todos los ingredientes secos: harina de trigo, sal y el bicarbonato de sodio.

Agrega la mitad de los ingredientes secos y la mitad de la mezcla líquida a la mezcla de mantequilla, hasta que se combinen bien.

Una vez mezclado, agrega la mezcla restante de ingredientes secos y los líquidos, batir hasta que se combine.

Vierte la masa los moldes que tenías preparados. Hornea durante unos 30 a 35 minutos o hasta que al introducir un palillo salga seco. Cuando termine, déjalos enfriar en sus moldes durante unos 5 minutos, luego sácalos y colócalos sobre una rejilla.

Frosting de queso crema

En un recipiente grande, coloca la mantequilla y con una batidora eléctrica, a velocidad media, batirla hasta que quede suave y cremosa, luego batir a velocidad alta durante 1 minuto o hasta que se aclare el color.

Agrega el queso crema ablandado y batir solo hasta que se combine, raspando el tazón de los lados para incorporar todo.

Agregar la vainilla y la sal, batir hasta incorporar todo bien.

Agrega el azúcar pulverizada 1 taza a la vez y mezcla a velocidad baja hasta que se incorpore. Una vez que se haya incorporado toda el azúcar, aumenta a velocidad alta y batir otros 2 a 3 minutos hasta que esté espeso y cremoso, bien untable, raspando el recipiente un par de veces para asegurarte de que todo esté realmente bien mezclado.

Para hacer un pastel en forma de corazón:

Usar un molde cuadrado y otro redondo, de 8 a 9 pulgadas, los dos tienen que ser del mismo tamaño. Yo lo hice en uno rectangular porque no tenía uno cuadrado.

Molde cuadrado y redondo:

Cortar a la mitad el pastel redondo, dejar aparte.

Poner el pastel cuadrado en la base donde lo vas a armar, pero colocarlo en forma de diamante y luego ponerle a los lados superiores las mitades del pastel redondo que habías cortado.

Partirlos a la mitad de lo ancho y dejar las partes superiores a lado para poner comenzar a armarlo.

Molde rectangular:

Hacer en un papel un cuadrado y otro círculo, medirlos sobre tu pastel antes de cortar.

Yo hice moldes de papel pequeños, para que me salieran 3 corazones de mi molde rectangular.

Colocar estos moldes sobre tu pastel, y luego con un cuchillo afilado, cortar tus pastelitos cuadrados y circulares.

Cortar a la mitad el pastel redondo, dejar aparte.

Poner el pastelito cuadrado en la base donde lo vas a armar, pero colocarlo en forma de diamante y luego ponerle a los lados superiores las mitades del pastel redondo que habías cortado.

Partirlos a la mitad de lo ancho y dejar las partes superiores a lado para poner comenzar a armarlo

Para ensamblarlo:

Coloca una buena cantidad del frosting de queso crema sobre la base de tu pastel, esparcelo bien, que quede bien cubierto.

Colocar las partes superiores de las mitades de los pasteles sobre ese frosting que acabas de untar.

Agregar más frosting y cubrirlo todo. Luego agregar sprinkles de colores o decorarlo como mas te guste.

Notas:

Para hacer el suero de leche, utilizar 1 taza de leche y agregarle 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco, dejarlo reposar de 5 a 10 minutos, y listo, suero de leche preparado.

Por experiencia, para que el pastel te quede rojo, es mejor usar Colorantes en Gel, porque es más concentrado, si usas colorante líquido tendrás que aumentar la cantidad e ir viendo a medida que vas batiendo.

Si no quieres usar colorante artificial, no lo agregues y quedará un color café claro, que igualmente es DELICIOSO y lo decoras con muchos sprinkles de colores o chocolate raspado.

Podes hacer los pasteles con 1 o 2 días de anticipación, solamente cubrirlos bien con papel plástico para que no pierdan su humedad. Los guardas en la refrigeradora y el día que lo vayas a armar, sacarlos unas horas antes para que tome temperatura ambiente.

El frosting de queso crema, lo podes preparar con 1 o 2 días de anticipación, guardarlo bien tapado en el refrigerador y sacarlo unas dos horas antes de colocarlo sobre el pastel, para que tome temperatura ambiente y sea más fácil untarlo.

Si quieres que tu(s) pastel(es) salga(n) plano(s), colocar las cintas húmedas alrededor de los moldes antes de meterlos al horno; podes hacerlas tú, en la receta del pastel de chocolate esta la forma de hacerlo. Si no le colocas las bandas húmedas alrededor, hay que nivelar las tortas antes de untar el frosting para que queden planas; esto lo podes hacer con un cuchillo.