



Red velvet

Ingredients

Gâteaux

220g de sucre
120g de beurre mou
2 oeufs
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

Étape de la recette

- 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.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Battre les oeufs et les ajouter au mélange précédent, puis l'arôme vanille et le cacao.

Mélanger en ajoutant la moitié du lait, puis la moitié de la farine, puis le reste du lait et terminer avec le reste de la farine, le bicarbonate et le colorant.

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