

Červený Samet

Ingredience:

Biskvit:

Mouka - 340 g
Kakao - 5 g
Cukr - 300 g
Kypřící prášek - 5 g
Soda - 3 g
Sůl - ¼ lžičky
Vejce - 3 ks
Rostlinný olej - 250 ml
Kefír (tučnější) - 280 ml
Červeně barvivo

Krém:

Máslo - 345 g
Cukrový prášek - 300 g
Tvaroh - 1000 g
Vanilkový extrakt (dle chuti)

Inventář:

Mísa
Kuchyňská váha
Silikonová škrabka
Mixér
Formy na pečení / rozkládací kroužek (18 cm)
Pečící pergamen/ silikonová podložka / teflonová podložka
Fólie
Mřížka
Vysoký sklenice / měřicí sklenice
Cukrářský pytel
Špachtle k vyrovnání
Podložka
Acetátové fólie
Otočný dortový stojan

Proces:

Budeme potřebovat tři kusy biskvitů. Doporučuju zvážit mísu před přidáním ingrediencí, aby bylo později snazší rozdělit těsto na tři části. Také si předem připravte máslo, které by mělo mít pokojovou teplotu.

Biskvit:

Smíchejte všechny suché ingredience: 340 g mouky, 5 g kakaa, 300 g cukru, 5 g prášku do pečiva, 3g jedlé sody a ¼ lžičky soli. Poté přidejte tři vejce a pak 250 g bezchutného rostlinného oleje. Opatrně promíchejte lopatkou. Poté přidejte 280 g kefiru a červeného vodou rozpustného barviva (gel nebo prášek). Před použitím mixeru důkladně promíchejte. Nyní mixérem smíchejte, dokud nedosáhnete jednotné konzistence, a nechte těsto odpočinout 20 minut.

Přehřejte troubu na 170°C, formu na pečení potřete máslem a lehce posypeme moukou. *Pokud máte rozkládací kroužek, položte na plech pečící papír/alobal nebo silikonový/teflonový koberec.*

Umístěte kroužek na plech a opatrně, pomocí lopatky, vylijte těsto do forem ve stejném množství. Pokud máte pouze jednu formu, zbytek těsta zakryjte potravinářskou fólií. Zakryjte formu alobalem před vložením do trouby, aby se těsto zvedalo rovnoměrně. Biskvit peče se 20 minut. Po 10 minutách odstraňte fólii, aby se vytvořila kůrka. Nezapomeňte kontrolovat hotovost těsta špejle.

Hotový biskvit vyjměte z trouby, přeneste ho a nechte ho na chladicím stojanu vychladnout. Poté odstraňte formu, ochlaďte ji, opláchněte studenou vodou a znovu vytvořte biskvit. Po ochlazení zabalte každý biskvit potravinářskou fólií a uložte do ledničky minimálně na 2 hodiny pro stabilizaci.

Připravíme Cream cheese:

V mixeru vyšlehejte 345 g měkkého (ne tekutého) másla do pěny. Přidejte 300 g moučkového cukru. Opatrně promíchejte lopatkou a pak opět šlehejte mixerem. Až bude hmota jednotná, přidejte 1000 g studeného tvarohu a znovu rozmíchejte. Odstraňte zbytky na stěnách mísy a opět důkladně promíchejte silikonovou lopatkou.

Nasaďte cukrářský pytlík na vysokou sklenici a vložte do něj krém. Zakruťte konec cukrářského pytlíku a upevněte ji tak, ať krém nevyteče. Pokud biskvity nejsou ještě hotové k sestavení, uložte krém do lednice.

Sestavení dortu:

Připravte: 3 biskvity, krém, rotační stůlek, kroužek, podložku a špachtle. Na stůl položte suchou utěrku nebo hadřík a na něj položte podložku. Navrchu umístěte kroužek pro sestavení, dovnitř něj vložte acetátovou fólii. Odstříhnete konec cukrářského pytlíku s krémem.

Naneste trochu krému na podložku a umístěte první, nejrovnoměrnější a stabilní biskvit s horní stranou dolů a lehce ho stlačte. Navrchu opatrně nanášejte krém nejprve podél průměru, spirálovitě směrem ke středu. Silikonovou lopatkou vyrovnejte vrstvu. Opakujte tento postup s ostatními biskvity. Horní biskvit jemně potřete tenkou vrstvou krému a vyrovnejte lopatkou. Utřete podložku, zakryjte potravinářskou fólií a společně s kroužkem vložte do lednice na půl hodiny.

První povrch: Postavte dort na rotační stůlek, sundejte potravinářskou fólii, kroužek a acetátovou fólii. Naneste tenkou vrstvu krému na boky dortu pomocí cukrářského pytlíku, pomalu otáčejte stolem. Špachtlí vyrovnejte dort, co nejlépe zakrývejte všechny nerovnosti. Ten povrch se vytváří proto, aby se kousky biskvitu nedostaly na vnější povrch. Vložte dort na dalších 30 minut do lednice a poté ho opatrně přeneste na stůl.

Finální povrch: Stejnými postupy jako při tvorbě hrubého povrchu, naneste tlustou vrstvu krému na dort zdola nahoru. Na vrcholu nechte trochu krému, abyste mohli vrchol dortu vyrovnat pod úhlem 90 stupňů. Pečlivě vyrovnejte dort špachtlí, jemně ho stlačujte, abyste ne odstraňovali krém z dortu, ale pouze vyrovnávali povrch, držte jej přitom rovně. Průběžně kontrolujte, aby se dort nekroutil. Vyrovnajte nerovnosti na dortu. Pokud je v místnosti horko, vkládejte dort do lednice, aby krém ztuhl. Až budete s výsledkem spokojeni, váš dort je hotový!

Chraňte dort v lednici až 3 dny.

Teď už si jen užijte!