

# Jak udělat red velvet dort?

---



## 1. Korpus červený samet (red velvet)

**Tento korpus je oblíbený hlavně v Americe.** V současné době je ale čím dál častěji využíván i u nás. **A to nejen pro jeho krásnou barvu, ale také nadýchanost a vláčnost.** Dnešní recepty pracují především s červeným potravinářským barvivem, někdy také s řepovou pastou nebo dokonce s červeným vínem.

**Pojem red velvet ovšem vznikl díky chemické reakci, která vznikne přidáním podmáslí** (díky němuž je korpus tak krásně vláčný) **a octa s jedlou sodou**, což zajistí krásnou nadýchanost dortu.

### Na jeho přípravu budeme potřebovat:

- 250 g hladké mouky
- 200-300 g cukru (podle chuti)
- 2 větší vejíčka
- ½ lžičky soli
- 1 a ½ lžíce kakaa
- 110 g změkklého másla
- 240 ml podmáslí (nebo 120ml bílého jogurtu a 120ml mléka)
- 1 lžičku sody
- 1 lžičku octa
- červené barvivo (gelového asi ½ lžičky, sypkého 1 lžičku)

- 1 lžíci vanilkového extraktu nebo semínka z ½ vanilkového lusku

### **Postup:**

V misce smícháme mouku, sůl a kakao. Do většího hrnku nebo do odměrky nalijeme podmásli, popřípadě mléko a bílý jogurt, přidáme barvivo a společně zamícháme. **Ve větší míse začneme šlehat změkklé máslo**, po chvíli přidáváme cukr a šleháme alespoň 5 minut, dokud nemáme krásně krémovou směs.

Po jednom zašleháme celá vajíčka, poté také vanilkový extrakt nebo semínka z vanilkového lusku. Nyní po třetinách střídavě zašleháme mouku a podmásli, končit bychom měli moukou.

**Lžičku sody zalijeme octem**, směs nám ihned začne šumět, proto okamžitě přidáme do těsta a jemně stěrkou vmícháme. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy a **pečeme na 175°C zhruba 45 minut**, ovšem stále kontrolujeme. Jakmile do korpusu zapíchneme špejli a vyndáme bez zbytků těsta, máme hotovo, korpus vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

Jemný krém z mascarpone a tvarohu

## **2. Krém na korpus red velvet**

Korpus red velvet si nejlépe vychutnáte s následujícím krémem, který není nijak složitý, je krásně krémový, ale přesto neobsahuje máslo, takže je také mnohem zdravější.

### **K jeho přípravě si připravte:**

- 1 vaničku odtučněného tvarohu
- 1 vaničku mascarpone
- 2-3 lžíce smetany
- moučkový cukr podle chuti
- 1 lžíci vanilkového extraktu nebo trošku semínek z vanilkového lusku

### **Postup:**

Tvaroh společně s mascarpone a smetanou vyšleháme ve větší míse. Šleháme do té doby, než se vše spojí a vznikne krásně krémová konzistence. Osladíme podle chuti a přidáme vanilkový extrakt nebo semínka z vanilkového lusku. Pro ještě lepší efekt můžeme krém obarvit **troškou červeného potravinářského barviva**. Dáme na chvíli vychladit do lednice.

## **3. Dokončení a ozdobení dortu**

Nyní vše dáme dohromady a vytvoříme krásný dort, který láká k ochutnání. Můžete použít čerstvé jahody a čokoládové trubičky. Je to velmi snadné!

### **Budeme potřebovat:**

- hotový vychladlý korpus
- vychlazený krém
- 400 g čokoládových trubiček

- 500 g mraženého/čerstvého lesního ovoce nebo asi 10 větších jahod + 1 menší do středu
- 1 m látkové stuhy

### **Postup:**

Korpus si v polovině prořízneme a naplníme asi  $\frac{3}{4}$  připraveného krému. Zbytkem krému potřeme úplně celý dort ze stran a seshora. Poté kolem celého dortu přikládáme cukrářské trubičky, které nám vytvoří jakýsi plot. Kolem trubiček uvážeme mašli, která slouží nejen jako ozdoba, ale také drží trubičky na místě.

Dort dáme na chvíli vychladit a **mezitím necháme rozmrazit ovoce**, pokud máme mraženou směs. V případě, že jsme se rozhodli zdobit pouze jahodami, nakrájíme si je na tenčí plátky. Dort vyndáme z lednice a seshora už pouze posypeme směsí lesního ovoce. Jeho kyslejší chuť skvěle ladí se sladkým krémem a korpusem.

V případě jahod začneme zdobit do kruhu od vnější okraje. Plátky jahod pokládáme špičkou ven a když dojdeme až k prostředku, vložíme jednu celou menší jahodu. Můžeme ještě přizdobit snítkou máty.

Hotový dort **necháme vychladit a proležet alespoň 2 hodiny**. Poté už můžeme naše dílo vystavit na obdiv!