

REZEPT FÜR RED VELVET-CAKE



RED VELVET-CAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 14 Stücke | 150 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

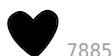
- 150 g Rote Beete
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 160 g weiche Butter
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Eier (M)
- 150 ml Buttermilch
- 1 TL rote Speisefarbpaste nach Belieben
- 1 EL Weißweinessig
- 380 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 2 TL Backpulver

Für die Creme:

- 150 g weiße Schokolade
- 500 g Mascarpone
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 EL Kirschwasser nach Belieben

Für die Verzierung:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- rote und grüne Speisefarbe



7885

ZUBEREITUNG

636

Kcal

pro Stück

8

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

42

Gramm

Fett

1. Rote Beete waschen und in kochendem Wasser zugedeckt ca. 30 Minuten weich garen. Rote Beete abgießen und abkühlen lassen. Dann schälen (am besten Einmalhandschuhe tragen, es färbt), klein schneiden und mit Öl fein pürieren.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker cremig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Buttermilch mit Rote Beete-Püree, roter Speisefarbe und Essig zufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte hohe Springform (18 cm Durchmesser, ca. 9 cm hoch) füllen. Kuchen im heißen Ofen ca. 65 Minuten backen. Herausnehmen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

3. Für die Creme Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren. Flüssige Schokolade unterrühren.

4. Kuchen waagrecht in 3 Böden schneiden. Böden nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln. Unteren Boden auf eine Platte legen. 3 EL Creme darauf streichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Erneut mit 3 EL Creme bestreichen und dritten Boden auflegen. Kuchen mit der übrigen Creme rundherum bestreichen.

5. Marzipanrohmasse mit 30 g gesiebtetem Puderzucker verkneten, halbieren und jeweils rot bzw. grün einfärben. Rotes Marzipan zu kleinen Kugeln formen. Grünes Marzipan mit übrigem Puderzucker bestäuben, 2 mm dünn ausrollen und mit einem gezackten Teigrad Blätter ausschneiden. Torte mit Blättern und

REZEPT FÜR RED VELVET-CAKE

roten Beeren garnieren, dann mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.