

RED VELVET-CAKE



RED VELVET-CAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 14 Stücke: | 135 Min.

Zutaten

Für den Teig:

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

Für die Creme:

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

Für die Verzierung:

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



196

ZUBEREITUNG

636

Kcal

Stück

8

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

42

Gramm

Fett

1. Rote Beete waschen und in kochendem Wasser zugedeckt 20 bis 30 Min. weich garen. Rote Beete abgießen, abkühlen lassen, schälen, klein schneiden und mit Öl fein pürieren.

2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Boden einer 9 cm hohen Springform (18 cm Durchmesser) mit [Backpapier](#) belegen.

3. Für den Teig Butter mit Kakao-Puderzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Buttermilch mit Rote Beete-Püree, 1 TL roter Speisefarbe und Essig unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Kuchen [im heißen Ofen ca. 65 Min. backen](#). Herausnehmen, in der Form 15 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Creme Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit 40 g Zucker glatt rühren. Flüssige Schokolade unterrühren.

5. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Böden nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln. Unteren Boden auf eine Platte legen. 3 EL Creme darauf glatt verstreichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Erneut mit 3 EL Creme bestreichen und dritten Boden auflegen. Mit der übrigen Creme Kuchen rundherum bestreichen.

RED VELVET-CAKE

6. Marzipanrohmasse mit [Puderzucker](#) verkneten, halbieren und jeweils rot bzw. grün anfärben. Rotes Marzipan zu kleinen Kugeln formen. Grünes Marzipan mit übrigem Puderzucker bestäuben, 2 mm dünn ausrollen und mit einem Zackenrädchen Blätter ausschneiden. Torte mit Blättern und roten Beeren garnieren, dann mind. 3 Std. kühl stellen.