

Црвени тортички (Red velvet cupcakes)

Тортичките не се карактеристични за некоја одредена кујна, но длабоко се поврзани со Америка. Тие се всушност едноставни колачи со глазура, но ја поттикнуваат креативноста и просто е неверојатно колку различни верзии можете да направите од една идеја. Рецептот што ќе Ви го претставиме стана навистина популарен во Америка.



Состојки:

- 113 грама маргарин
- 340 грама шеќер
- 1 лажица растителна слатка павлака
- 225 милилитри млеко
- 2 јајца
- 1 пакување црвена прехранбена боја
- Една ипол лажичка сода бикарбона
- 1 супена лажица јаболков оцет
- 230 грама брашно
- 30 грама какао
- 1 лажичка сол

За глазурата од крем сирење ќе Ви треба:

- 57 грама путер
- 170 грама крем сирење
- 453 грама шеќер во прав

Чекор 1

Ќе почнеме да правиме крем од маргаринот и шеќерот со електричен миксер. Убаво изматете ги неколку минути. Со тоа што ставаме маргарин наместо путер овозможуваме порамномерно печење затоа што маргаринот може да поднесе повисока температура.

Чекор 2

Ставете ги јајцата, едно по едно.

Чекор 3

Измешајте ги кремот и млекото во длабок сад. Потоа ставете ја и црвената прехранбена боја и повторно измешајте. Ставете ги и прашокот за пециво и јаболковиот оцет.

Чекор 4

Измешајте ги сувите состојки - брашно, какао во прав и една лажичка сол.

Чекор 5

Измешајте ги сите состојки заедно додека да се спојат и спремни сме да ја ставиме смесата во садот за мафини. Со лажица или со црпалка пополнете ги дупките од калапот.

Нема потреба да го подмачкате калапот, но ако сакате да ставите малку путер, слободно сторете го тоа.

Ставете го калапот во рерна на температура од 180 степени и печете 15 минути.



Чекор 6

А сега глазурата од крем сирење.

Изматете 57 грама путер и 170 грама крем сирење за да добиете мазен крем.

Ставете го и шеќерот во прав и матете неколку минути. Готовата смеса ставете ја во слаткарска кеса за украсување.

Чекор 7

За да ги сервираат тортичките, ставете малку глазура одозгора. Потоа ставете црвени трошки и по едно срце на сите тортички.

Совет

Има многу различни варијации на рецепти за тортички. Ако со содата додадете и малку јаболков оцет, ќе добиете хемиска реакција која ќе го зголеми интензитетот на црвената боја на тортичките.

Користени производи:



Сет од 5 калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk