

RIT'APPETIT

DESSERT



Red velvet sajtorta keksz

Ha egy igazán látványos és különleges nassolnivalóra vágysz, ezt az egyszerűen elkészíthető kekszet ajánlom, akár ünnepi alkalmakra is. A gyönyörű vörös szín, a fehércsokoládé és a sajtortára emlékeztető krém igazán ütős kombináció. Ha ódzkodsz a mesterséges színezéktől, céklaporttal helyettesítheted.

ELKÉSZÍTÉS

Előkészítjük a sajtkrémes töltelékét, ehhez a krémsajtot és a porcukrot összekeverjük, és teáskanálnyi kis halmokat formázunk egy sütőpapírra, majd a fagyasztóba tesszük minimum 30 percre, vagy felhasználásig, így könnyebb lesz vele a későbbiekben dolgozni.

1. Robotgéppel lazán felferjük a puha vaját a kétféle cukorral.
2. A keverékhez hozzáadjuk az egész tojást, az ételfestéket és a vanília kivonatot, majd összedolgozzuk őket.
3. A száraz anyagokat (a lisztet, kakaóport átszitálva) beleforgatjuk a vajas-tojásos masszába, majd beleszórjuk a fehércsokoládé chipset is. Miután jól összedolgoztuk, minimum 30 percre hűtőbe tesszük, hogy a vaj egy kicsit újra visszasilárduljon.
4. A sütőt 175 fokra (légkeverés) előmelegítjük.
5. A tésztát kivesszük a hűtőből és egy fagyiskanál segítségével egy "gombócnyi" mennyiséget kicsípünk belőle. Közepébe az ujjunkkal mélyedést készítünk, ebbe tesszük bele a fagyasztóból kivett krémsajtos töltelékét, majd körbe vesszük a tésztával úgy, hogy a krémsajt sehol se látszódjon ki, teljesen fedje be minden oldalról.
6. Sütőpapírral bélelt tepsire egymástól távolabb sorakoztatjuk fel a gombócokat, hiszen sütés közben terülni fognak.
7. Sütési idő körülbelül 14-15 perc. Akkor jó, ha a széle és egy kicsit a teteje is színt kap.
8. A sütőből kivéve a tepsiben, majd később rácsra téve hagyjuk kihűlni.

HOZZÁVALÓK

- 165 g sótlan, puha vaj
- 210 g barna cukor
- 110 g kristálycukor
- 2 tojás
- 1 tk. vanília kivonat
- 1-2 tk Fractal gél állagú piros ételfesték
- 370 g finomliszt
- 150 g cukrozatlan kakaópor
- 1 tk. sütőpor
- 1/4 tk szódadikarbóna
- nagy csipet só
- 150 g fehércsoki chips vagy táblás fehércsoki tördelve

Töltelékhez:

- 150 g krémsajt
- 3 ek porcukor



50-60 perc



kb 18 db keksz