



Cake red velvet



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

pour le cake

250 grammes de beurre

600 grammes de sucre

6 œufs

2 cuillères à soupe de colorant rouge (éventuellement végétal, par exemple à base de betterave rouge)

3 cuillères à soupe de cacao en poudre

375 grammes de farine

250 grammes de lait battu

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1/2 cuillère à café sel

1 cuillère à café de bicarbonate

1 cuillère à soupe vinaigre

pour le glaçage

400 grammes de fromage frais (p. ex. Philadelphia)

350 grammes de chocolat blanc

250 grammes de beurre (à température ambiante)

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un grand moule à cake rond (ou deux petits) et saupoudrez-le de farine.
- 2.** Dans un saladier, mélangez le sucre avec 250 g de beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.



- 3.** Incorporez les œufs un à un sans cesser de fouetter la préparation.
- 4.** Ajoutez la farine, le lait battu, le colorant et le cacao en poudre et mélangez bien.
- 5.** Ajoutez ensuite la vanille, le sel, le bicarbonate et le vinaigre. Mélangez délicatement.
- 6.** Versez la préparation dans le(s) moule(s). Enfournerez pendant +- 35 minutes au four préchauffé à 175 °C.
- 7.** À l'aide d'un bâtonnet à brochette que le cake est cuit (et sec).
- 8.** Laissez refroidir le cake dans le moule, puis retournez-le délicatement sur une grille.
- 9.** Laissez refroidir complètement. Coupez le cake en 2 ou 3 épaisseurs à l'aide d'un couteau à pain.
- 10.** Tartinez un peu de glaçage entre chaque tranche de cake et reformez le cake. Couvrez le dessus ou le pourtour de glaçage.