

VALENTÝNSKÉ DORTÍČKY RED VELVET

8 kusů



Postup:

Těsto

1. Změklé máslo vyšlehejte s cukrem do nadýchaného krému. Pak přidejte vaječnou náhražku **Mevalia Egg Replacer**, kakao, syrovátku a barvivo.
2. Vmíchejte mouku **Mevalia Bread Mix** s práškem do pečiva a do vzniklého těsta přidejte vanilkový extrakt.
3. Troubu předehřejte na 180 °C.
4. Do skleničky nalijte vinný ocet a přidejte sodu. Pozor, směs začne pěnit. Ihned ji ručně přimíchejte k těstu, aby ho provzdušnila.
5. Těsto hned rozetřete na připravený plech, povrch urovnejte do roviny a dejte péct na 25-30 minut.
6. Hotové nechte zcela vychladnout.

Krém

1. Změklé máslo a moučkový cukr ušlehejte do hladkého krému.
2. V druhé misce ušlehejte rostlinnou šlehačku.
3. Ztuhlou šlehačku ručně vmíchejte k máslovému krému a ručním mixérem vše důkladně promíchejte.

Suroviny:

Korpus:

- 300 g **Mevalia Bread Mix**
- 125 g másla
- 200 g cukru krupice
- 6 g kakaa
- 20 g **Mevalia Egg replacer**
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 150 ml syrovátky
- 1,5 ČL červeného barviva (gelové)
- 1,5 PL vinného octa

- 1 ČL jedlé sody
- 1 ČL kypřícího prášku
- špetka soli

Krém máslový:

- 150 g másla
- 250 g cukru moučky
- 150 ml rostlinné šlehačky