

RED VELVET CAKE

- 3,5 dl (aprox.300 gr) de azúcar blanca
- 2 huevos
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 3,5 dl (aprox.210 gr) de harina
- media cucharadita de sal
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 dl de aceite de girasol
- 2,5 dl de buttermilk
- 1-2 cucharadas de colorante para hacer caramelos caseros de color rojo

Cream cheese frosting:

- 400 gr de queso Philadelphia
- 3 dl (aprox. 180 gr) de azúcar glas

Frambuesas frescas (u otro fruto rojo) para decorar (opcional)

Precalentar el horno a 180 grados C. Engrasar y enharinar un molde redondo de 21 cm de diámetro. Batir los huevos y el azúcar hasta lograr una mezcla blanca y espumosa. En otro cuenco, mezclar todos los ingredientes secos y los incorporamos a la mezcla de huevo y azúcar junto con el vinagre, la buttermilk y el aceite de girasol. Añadimos el colorante y batimos todos los ingredientes un poco más hasta lograr una masa uniforme.

Echamos la mezcla de bizcocho en el molde que se vaya a utilizar y hornear durante 45 minutos o hasta que el bizcocho esté listo. Dejar reposar en el molde un rato, luego sacarlo del mismo y dejarlo enfriar encima de una rejilla.

Para preparar el frosting, batimos el queso philadelphia y el azúcar glas.

Con un cuchillo bien afilado, cortar el bizcocho en tres partes si es posible y cubrimos con el frosting la tapa inferior. Seguimos con la segunda tapa y ponemos una segunda capa de frosting. Finalizamos con la tapa superior, la cubrimos con el resto del frosting de queso y si lo deseamos, añadimos unas frambuesas frescas o cualquier otro tipo de fruto rojo por toda la superficie del cake. Dejar reposar un rato para que se asienten los sabores.