

طريقة تحضير كيكة الريد فيلفيت

إن هذه الكيكة من أكثر الكيكات اللذيذة، وإليكم عبر هذه المقالة من موقع "إلا" طريقة تحضيرها بأنفسكم في المنزل. إن المقادير التي أنتم بحاجة إليها هي: كوب ونصف سكر، كوباً ونصف دقيق، ملعقتان ملون طعام باللون الأحمر تكون كبيرةً، ملعقة ملح كبيرة، بيضتان، نصف كوب مارجرين، ملعقتان كاكاو كبيرةً، ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا، ملعقة ونصف صغيرة من البيكنج صودا.

أما من أجل تحضير الكريمة، فيلزمنا: دقيق (5 ملاعق كبيرة)، كوب واحد من السكر، ملعقة من الفانيليا صغيرة، كوب واحد من الحليب، وكوب زبدة واحد تكون حرارته على حرارة الغرفة.

لتحضير هذه الكيكة اللذيذة، نبدأ بتشغيل الفرن على حرارة ١٧٥ درجة مئوية ودهن قالب الكيك كله بالزبدة لمنع الالتصاق. ثم بواسطة الخلاط، نخفق كوب ونصف من السكر مع المرجرين ولا نتوقف إلا عند الحصول على مزيج خفيف. نزيد البيض على هذه الخلطة ثم نخفق مجدداً حتى تتجانس المكونات مع بعضها. بعدها وفي وعاء آخر، يتم خلط ملون الطعام الأحمر مع الكاكاو لنسكب فوقها المكونات السابقة. نخلط الفانيليا، الملح الحليب ونضيف كلاً من المزيج والدقيق. في وعاء ثالث، نخلط الخل مع البيكنج صودا بعدها نسكب المزيج فوق الخليط السابق. هنا يتم الخلط بواسطة ملعقة، يفضل أن تكون ملعقة خشبية. يصب خليط الكايك في القالب ويتم خبزه لمدة لا تتجاوز الـ ٣٠ دقيقة، نخرجه من الفرن ونتركه حتى يبرد كلياً.

أما لتحضير الكريمة، فنضع على نار خفيفة كل من الدقيق والحليب إلى أن يصبح المزيج سميكاً. عندها نطفئ النار ونترك المزيج يبرد. بعدها نخفق الفانيليا والسكر مع الزبدة. وعند الحصول على مزيج خفيف، نسكب المزيج الأول فوقه، ونخفق مجدداً إلى أن نحصل على قوام كريمي. أخيراً، نقطع الكيك من النصف حتى نحصل على طبقتين، ندهن الطبقة السفلى بالكريمة ثم نغلقها بالطبقة المتبقية العلوية. يجدر الإشارة إلى أنه يمكن تزيين الكيك بما تبقى من كريمة في الأخير.

نتمنى من موقع "إلا" أن تكون هذه الوصفة قد فادتكم كثيراً، وألف صحة!