

Hornos  
Multifunción con  
**PlusSteam**  
*Con un Plus de Vapor*

**#unartapara**

20 de julio  
«Red Velvet con Fresas»



## Ingredientes

### Bizcocho:

- . 300 g de harina de trigo
- . 5 g de levadura en polvo y 5 g de bicarbonato de sodio
- . ½ kg de fresas
- . 1 cucharadita de sal
- . 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- . 400 g de azúcar
- . 240 ml de aceite de girasol
- . 2 huevos
- . 240 ml de suero de mantequilla (buttermilk)
- . 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- . 60 ml de colorante alimentario rojo
- . 1 cucharadita de vinagre blanco
- . 120 ml de café sólo caliente

### Cobertura de crema de queso (Cream Cheese Frosting)

- . 240 ml de queso cremoso, a temperatura ambiente
- . 60 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- . 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- . 450 g de azúcar glas

## Elaboración

1. Preparar dos moldes de 25 cm de diámetro desmontable untándolos con mantequilla y espolvoreándolos con harina. Dejarlos listos y apartado. Precalear el horno a 165 °C.
2. En un bol mediano se añade la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo y la sal mezclando bien hasta homogeneizar todos los ingredientes secos.
3. En otro bol grande mezclamos el aceite de girasol con el azúcar.

**AEG**



## Elaboración (2)

---

4. Incorporamos a este segundo bol los huevos, el suero de mantequilla, la vainilla y el colorante hasta lograr una mezcla homogénea.
5. Añadimos el café y el vinagre
6. Ahora incorporamos poco a poco la masa húmeda a los ingredientes secos mezclando bien después de cada incorporación pero dejando de mezclar nada más terminar de incorporar la masa húmeda para evitar mezclar en exceso.
7. Volcamos la mezcla en los dos moldes preparado en el paso 1. Hornear en el nivel 2 del horno AEG PlusSteam a 165 °C usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado y 150 ml de agua en la cavidad y dejamos hornear de 30 a 40 minutos. Antes de sacar hay que pinchar las tartas para ver si ya están hechas por dentro y si es así, las dejamos enfriar sobre una rejilla.

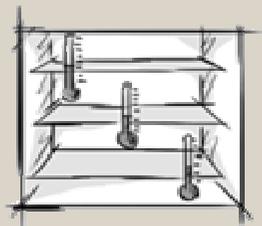
### Cobertura de crema de queso y montaje

1. En un bol batimos la mantequilla y el queso crema hasta homogeneizar la mezcla.
2. Incorporamos el extracto de vainilla y poco a poco el azúcar glas hasta alcanzar la consistencia deseada, la que mas te guste a ti.
3. Montamos un bizcocho sobre el otro rellenando el centro con crema de queso y recubriendo todo el exterior de ambos bizcochos con la crema hasta ocultarlos totalmente, dándole volumen a la cobertura en forma de ondas.
4. Lavamos y cortamos las fresas a nuestro gusto y decoramos la parte superior de la tarta con ellas. También podemos poner fresas en la cobertura de crema de queso interior si gustamos.
5. Esta receta está ideada para una tarta de dos capas pero se puede montar una Red Velvet con tres capas y más sin problema.

### Utilización de la función vapor «PlusSteam»



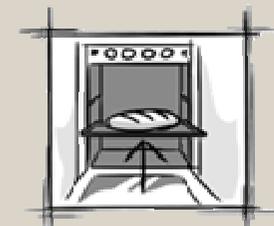
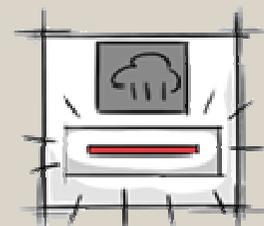
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la tarta a hornear