

A Vörös Bársony (Red Velvet) muffin hozzávalói:

(20db-hoz)

Hozzávalók a tésztához:

- 250g Mester sütemény liszt
- fél teáskanál só
- fél mokkáskanál sütőpor
- 1 evőkanál holland kakaó por
- 100g vaj
- 300g cukor
- 2 db tojás
- 20g vaníliás cukor
- 250ml joghurt
- 1 teáskanál ecet
- 1 teáskanál szódadikarbóna
- piros ételfesték

Hozzávalók a krémhez:

- 250g mascarpone
- 350ml növényi tejszín
- 50g porcukor
- vanília/citrom aroma/ 100g olvasztott fehér csoki

A red velvet muffinok elkészítése:

A lisztet a sütőporral, a sóval és a kakaó porral elkeverjük.

A vaját kikeverjük a cukorral, vaníliás cukorral, és a tojással.

Hozzáadjuk a joghurtot.

A szódadikarbónát elkeverjük az ecettel és a masszához keverjük.

Végül piros ételfestéssel élénk pirosra színezzük a tésztát.

Muffinformákba öntjük a masszát.

180°C-ra előmelegített sütőben sütjük, amíg szépen feljön a tészta, majd a hőmérsékletet 150 °C-on készre sütjük.

A red velvet töltelékének elkészítése:

A mascarpone sajtot kikeverjük a porcukorral.

Kemény habbá verjük a tejszínt.

Összekeverjük a két részt és ízesítjük a vanília, vagy citrom aromával, vagy ha a fehér csokis változatot készítjük, akkor az olvasztott fehér csokival.