



La mejor torta de vainilla!

Por tipo de receta, Buttercream, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

Para la torta / tarta

- 226 g (1 taza) de mantequilla sin sal
- 400 g (2 tazas) de azúcar
- 4 huevos
- 375 g de harina leudante, tamizada
- 245 g (1 taza) de leche unida a 1 cucharada de vinagre blanco (dejar reposar esta mezcla por al menos 5 minutos antes de usar)
- 1 tsp de extracto de vainilla

Para el buttercream de vainilla

- 340 g (1 1/2 tazas) de mantequilla sin sal
- 470 g (3 3/4 tazas) de azúcar pulverizada o glass
- 2 tsp de extracto de vainilla
- 2 tsp de sal
- Opcional: colorante alimenticio del color de preferencia

Preparación

- Precalentar el horno a 170°C
- Enharinar o rociar spray antiadherente a dos moldes de 18 a 23 centímetros de diámetro (Yo la preparo en 2 moldes porque de esa forma se me es más fácil dividirla en capas, si se prefiere preparar en un solo molde, leer la nota al final*)
- En la batidora, colocar la mantequilla y batir hasta que se vea esponjosa y aireada, agregar el azúcar y mezclar en velocidad media-rápida hasta obtener una crema (aproximadamente 7 minutos)
- Reducir la velocidad a lenta-media y añadir los huevos, uno a uno, vigilando que cada huevo se incorpore bien a la mezcla antes de agregar el siguiente.
- Agregar la harina y la leche de forma alternada, es decir, agregar un poco de harina, luego un poco de leche, y después de nuevo harina, continuando sucesivamente hasta incorporarlo todo, procurando comenzar y terminar con la harina.
- Reducir a velocidad baja y agregar la vainilla, mezclando sólo lo justo hasta que se una y procurando no batir de más.
- Dividir la mezcla de forma equitativa en los moldes preparados y meter al horno por 25 a 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta, este salga seco.
- Mientras tanto preparar el frosting, para esto, batir la mantequilla en velocidad media-rápida por 5

minutos, parando la batidora para usar la paleta de goma y unir bien todo.

- Reducir a velocidad mínima e ir añadiendo poco a poco el azúcar. Cuando todo el azúcar ha sido añadido, incrementar la velocidad a media-alta y añadir la vainilla y la sal, batir hasta que la mezcla esté homogénea y cremosa. Si se va a usar colorante, añadir en este momento y batir hasta que el color sea uniforme (normalmente con 4-5 gotas de colorante líquido o 2 de colorante en pasta es suficiente para mi). Colocar en la nevera la crema mientras la torta se termina de hornear y se enfría.
- Al retirar del horno las tortas, dejar enfriar por 5-10 minutos en el molde, al desmoldar, envolver la torta con envoltorio plástico de cocina para retener la humedad y dejar enfriar completamente antes de cubrir y ensamblar de la forma deseada. Luego de que se hayan enfriado completamente, decorar al gusto con la crema de mantequilla hecha previamente (si las tortas no se han enfriado por completo, el frosting se va a derretir apenas lo pongan encima!).
- Notas: *Si se quiere usar un solo molde y hornear toda la mezcla de una vez, aumentar el tiempo de cocción a 50-60 minutos.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/301>