



Red Velvet Cake

8 porties  Gemiddeld  tot 20 Min.



Voor de Red Velvet Cake:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake
250 ml slagroom
2 eieren
100 g MonChou (in een wikkel of zuivelspread)

- 1 Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.
Elektrische oven: 160°C
Heteluchtoven 150°C
Gas setting stand 2-3
Plaats in oven: Midden
Baktijd: 50 - 55 Min.
- 2 Vouw de bakvorm en zet deze op de bakplaat.
- 3 Doe de Red Velvet Cake mix, de eieren en 100 ml slagroom in een kom. Roer het geheel eerst rustig door tot een gladde massa die niet meer stuift.
- 4 Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand in drie minuten tot een luchtig Red Velvet Cake beslag.
- 5 Verdeel het beslag over de bakvorm. Was de beslagkom en de garden direct af met lauw water om rode aanslag te voorkomen.
- 6 **Red Velvet Cake bakken:**
Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de Red Velvet Cake in 50-55 minuten gaar. Prik aan het einde van de baktijd met een prikker in de cake om te controleren of hij gaar is. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de Red Velvet Cake gaar. Zo niet, bak 'm dan nog een minuut of 5 langer.
- 7 Laat de Red Velvet Cake minimaal een half uur afkoelen voordat je de cake decoreert.
- 8 **Topping maken:**
Doe 100 g MonChou in een kom en mix deze met een mixer met garden glad.
- 9 Voeg de toppingmix en de rest van de slagroom (150 ml) toe en mix het geheel, met de mixer op de laagste stand, nogmaals in een halve minuut tot een dikke topping. Mix de topping daarna ongeveer twee minuten, op de hoogste stand, tot een luchtige topping.
- 10 Als de taart goed afgekoeld is kun je gaan versieren.
- 11 Snij met een mes de kartonnen bakvorm los van de Red Velvet Cake. Tip: bewaar de kruimels in een bakje. Schraap met een lepel de kartonnen taartrand schoon en vang de kruimels op. Deze gebruik je straks voor het versieren.



- 12 Snij de Red Velvet Cake doormidden en leg de bovenste helft op een rooster. Wanneer de taarthelften na het doorsnijden nog warm aanvoelen, laat ze dan beiden nog verder afkoelen. Pas wanneer ze volledig afgekoeld zijn bedek je de onderste helft met 1/3 van de topping.
- 13 Leg nu de bovenste helft er bovenop en bedek ook deze bovenkant met 1/3 van de topping.
- 14 Bestrijk tot slot de zijkanten met de overgebleven topping.
- 15 Wrijf de bewaarde kruimels fijn door een zeef. Voor een robuust effect kun je ook de kruimels grof houden. Versier de bovenkant van de Red Velvet Cake met de kruimels. Bewaar de taart in de koeling totdat je hem gaat uitserveren.