

# Red Velvet in a jar

7 - 12 porties



Gemiddeld



tot 40 Min.



## voor de Red Velvet Cake:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake

2 eieren

100 ml slagroom

## Voor de topping:

100 g roomkaas (of zuivelspread)

150 ml slagroom

## Variatietip:

jam

## Extra nodig:

12 Cupcake vormpjes

cupcake-/muffin bakvorm

mixer met garden

spruitzak

8 - 12 kleine jampot glaasjes of yoghurt glaasjes

## 1 Voorbereiding:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Plaats de cupcakes vormpjes in het muffinbakblik.

**Elektrische oven: 180°C**

**Heteluchtoven 160°C**

**Baktijd: 10 - 15 Min.**

## 2 Red Velvet Cakebeslag maken:

Doe de mix voor Red Velvet Cake samen met de eieren en 100 ml slagroom in een beslagkom. Roer de massa met een mixer met garden op de laatste stand tot een gladde massa. Klop daarna het geheel 3 minuten op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag.

## 3 Cakejes bakken:

Verdeel het Red Velvetbeslag over de 12 vormpjes. Spoel direct de beslagkom en de garden om met lauw water om rode aanslag te voorkomen. Bak de Red Velvet cakejes in ca. 10-15 minuten gaar en laat ze volledig afkoelen.

## 4 Roomtopping maken:

Doe de toppingmix samen met de rest van de slagroom (150ml) en de roomkaas in een beslagkom. Roer het in ca. ½ minuut op de laagste stand door elkaar totdat de topping iets dikker wordt. Klop de topping in ca. 2 minuten, op de hoogste stand, tot een luchtige crème.

## 5 Muffins in laagjes snijden:

Snijd de muffins in drieën en snijd er een klein kapje af om te verkrumelen. Verkrumel de kapjes en bewaar de kruimels voor decoratie. Als de muffinlaagjes nog warm aanvoelen, laat ze dan nog verder goed afkoelen.

Glaasjes vullen met laagjes:

## 6



Vul een spuitzak met de topping. Knip 1,5 cm van de punt. Leg nu in de glaasjes een muffinlaagje van de volledig afgekoelde Red Velvet Cake en spuit er een laagje topping op van ongeveer 1 cm dik. Leg daar een cakelaagje op. Spuit hier weer een laag crème op. Dek af met laagje Red Velvet Cake, spuit hier nog een kleine toef op en decoreer met wat Red Velvet Cake kruimels. Wil je 12 glaasjes vullen, vervang dan een laagje topping door jam (zie variatietip). Let op: bewaar de glaasjes tot het moment van serveren in de koeling.

### Variatietip (voor 12 porties):

Met het Red Velvet Cakebeslag kun je 12 muffins bakken. De crèmetopping is voldoende voor 7-8 potjes. Wil je 12 potjes met Red Velvet Cake maken, vervang dan één laagje topping door jam.