



Recept voor Red Velvet Cake met Witte Chocolade Crème Vulling

Red Velvet Cake en witte chocolade zijn een perfecte smaakcombinatie! In dit recept leggen we uit hoe je zelf een red velvet cake kunt bakken.

Boodschappenlijstje



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792
7,19 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €

Overige benodigheden:

- 3 eieren
- 100 ml plantaardige olie
- 200 + 130 ml water
- 130 ml melk

Stap 1: Red Velvet Cake bakken

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake, 150 gram ei (3 stuks), 100 ml plantaardige olie en 200 ml water in een kom. Mix dit in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag in een ingevette en met bakpapier bekleedde springvorm en bak de taart in de oven gaar in 40-45 minuten.

Stap 2: Witte chocolade crème maken

Mix 200 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 130 ml melk en 130 ml water in 3 minuten op hoge snelheid. Voeg de witte chocolade smaakpasta toe naar smaak. Doe de witte chocolade crème in een spuitzak met spuitmond 1A.

Stap 3: Red Velvet Cake vullen

Snijd de red velvet cake in 2 lagen met de taartzaag. Snijd van de bovenste laag het kapje van de taart, zodat de bovenkant helemaal vlak is. Het kapje verkruimel je tot kleine kruimels. Spuit ronde toefjes op de onderste laag en leg hier de tweede laag bovenop. Spuit op de bovenste laag ook toefjes. Strooi de red velvet cake kruimels hier over heen.