



Sinterklaas Red Velvet Driptaart

Verras je gasten met deze mooie, maar vooral heerlijke Sinterklaas Red Velvet Driptaart gevuld met chocolademelk Enchanted Cream.

@home_made_by_linda laat met dit Sinterklaasrecept zien hoe je deze driptaart gemakkelijk met de Dr. Oetker Red Velvet Cake en de FunCakes Choco Drip Donker Goud maakt. Perfect voor het Sinterklaasdiner op pakjesavond!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Gâteau velours rouge

1-50-112187
5,05 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 900g

F10550
12,45 €



FunCakes Choco Balls Perles Ruby set/8

F50505
3,99 €



FunCakes Nonpareils Rouge 80g

F51540
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Large #010, #012, #021, #032 set/4

02-0-0214
5,19 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
11,29 €

Ingrediënten

- Dr. Oetker Red Velvet Cake tweemaal
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 900 g
- FunCakes Choco Drip Donker Goud 180 g
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Robijn Set/8
- FunCakes Zachte Parels Medium Goud 60g
- FunCakes Musketzaad Rood 80g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- 4 eetlepels water
- 4 eieren
- 150 ml chocolademelk
- 25 ml (volle) melk
- Kleine chocoladeletter naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Spuitmondjes Set Groot #010, #012, #021, #032
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm

Stap 1: Maak de Dr. Oetker Red Velvet Cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 150°C). Maak daarna het beslag van de Dr. Oetker Red Velvet Cake zoals aangegeven op de verpakking. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur wordt verwerkt.

Spray de PME extra diepe ronde bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray en spatel het beslag in de bakvorm. Bak de taart daarna in 45 tot 50 minuten gaar. Controleer of het biscuit gaar is door met een satéprikker in het biscuit steken. Komt deze er droog uit dan laat je de red velvet cake vervolgens minimaal 30 minuten afkoelen in de bakvorm. Stort hem daarna op de afkoelrooster.

Stap 2: Maak de FunCakes Enchanted Cream

Maak 150 gram van de Enchanted Cream aan met 150 ml chocolademelk, mix het geheel in 3 minuten tot een gladde crème. Maak daarna ook 25 gram Enchanted Cream aan met 25 ml (volle) melk. Leg de Enchanted Cream in 2 kommen apart om later weer te gebruiken.

Stap 3: Vul de Red Velvet Cake met de chocolademelk Enchanted Cream

Als de Red Velvet Cake goed is afgekoeld snijd je met de Wilton Taartzaag de biscuit in 3 gelijke stukken. Bouw de taart op door tussen de lagen een dikke laag chocolademelk Enchanted Cream aan te brengen en de crème glad te maken met een spatel. Houd ongeveer de helft van de

chocolademelk Enchanted Cream over om een crumb coat laag op de Red Velvet taart te maken. Herhaal dit met alle lagen totdat de taart is opgebouwd.

Stap 4: Smeer de chocolademelk Enchanted Cream als laag op de Red Velvet taart

Breng een laag chocolademelk Enchanted Cream aan op de buitenkant van de Red Velvet taart, door met een spatel de hele Red Velvet taart te bedekken. Met een spatel kan je de Enchanted Cream laag strak smeren. Gebruik niet alle chocolademelk Enchanted Cream, je gebruikt ook een deel voor de decoratie. Als de Red Velvet taart helemaal bedekt is, leg je hem een kwartier in de koelkast zodat de Enchanted Cream steviger wordt.

Stap 5: Bereid de FunCakes Choco Drip Donker Goud

Smelt de FunCakes Choco Drip Donker Goud door de dop te verwijderen en de fles in de magnetron te doen voor 15-20 seconden op maximaal 800W. Haal de fles uit de magnetron en bevestig de dop, schud daarna de fles goed. Herhaal deze stappen totdat de choco drip volledig gesmolten is.

Stap 6: Breng de FunCakes Choco Drip aan

Haal de Red Velvet taart uit de koelkast als hij goed afgekoeld is en laat de gouden drip nu langs de taart naar beneden glijden zodat je een mooie drip krijgt. Herhaal dit tot je de hele taart hebt voorzien van een drip rand.

Stap 7: Decoreer de Sinterklaas Red Velvet Driptaart

Vul een FunCakes spuitzak met het spuitmondje #12 met de overgebleven chocolademelk Enchanted Cream. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak met het spuitmondje in een glas te doen en de Enchanted Cream erin te spatelen. Maak aan de buitenste rand aan de bovenkant van de taart boogjes met de Enchanted Cream. Deze boogjes trek je naar de binnenste rand.

Vul daarna een andere spuitzak met het spuitmondje #32 met de witte Enchanted Cream. Maak met de Enchanted Cream een mooie sierrand met een draaiende beweging aan de binnen kant van de bruine sierrand.

Strooi de FunCakes Musketzaad Rood op de sierrand van de chocolade Enchanted Cream. De FunCakes Zachte Parels Medium Goud strooi je op de witte sierrand van Enchanted Cream. Maak de Sinterklaas Red Velvet Driptaart af met de FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Robijn.

Maak de Sinterklaas Driptaart af met de kleine chocolade letter. Dit doe je door aan de achterkant van de chocolade letter wat Enchanted Cream te smeren en hem vervolgens voorzichtig tegen de voorkant van de taart te drukken.



Stap 8: Geniet heerlijk van je Sinterklaas Red Velvet Driptaart!

Dit recept is medemogelijk gemaakt door @home_made_by_linda