



# Kerstboompjes van Red Velvet cake

4 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de Red Velvet Kerstboompjes:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake  
250 ml slagroom  
2 eieren (op kamertemperatuur)  
100 g MonChou (of andere cream cheese / zuivelspread)  
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

### Voor het extra recept met de restjes:

50 g MonChou (ongeveer 2 el voor 100 g Red Velvet cake)  
100 g witte chocolade

- 1 Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 160 °C**  
**Heteluchtoven 150 °C**  
**Inclusief Midden**  
**Baktijd: 25 minuten**

- 2 Doe de Red Velvet taartmix, de eieren en 100 ml slagroom in een beslagkom.
- 3 Roer het geheel door, totdat je een gladde massa hebt die niet meer stuift.
- 4 Mix dan 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.
- 5 Bekleed een bakvorm (Chickslovefood: "ik heb een rechthoekige brownievorm van 20 x 30 cm gebruikt") met bakpapier.
- 6 Bak de Red Velvet cake ca. 50-55 minuten in de oven totdat een satéprikker er schoon uitkomt (bak anders nog 5 minuten).
- 7 Laat de Red Velvet cake minimaal 30 minuten afkoelen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 8 Doe ondertussen de MonChou in een kom en mix deze glad. Voeg de toppingmix en de rest van de slagroom (150 milliliter) toe en mix 1/2 minuut op de laagste stand.
- 9 Mix daarna nog 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige topping.
- 10 Snijd de afgekoelde Red Velvet cake horizontaal doormidden met een scherp kartelmes.
- 11 Gebruik 4 of 5 soorten uitstekers in de vorm van een ster. Steek van iedere grootte 4 sterren uit. Heb je geen stervormpjes? Dan kun je ook ronde plakken maken met 4 of 5 verschillende soorten glazen. Net zo leuk. :)
- 12 Als je alle vormpjes hebt uitgestoken kun je gaan stapelen: Leg de grootste ster op een bord en smeer hier flink wat cream cheese topping op.
- 13 Pak de 1 na grootste ster en druk goed aan. Ga zo door totdat je alle sterren op elkaar hebt gestapeld en ze samen een kerstboompje vormen (zie foto).
- 14 Versier de Red Velvet Cake kerstboompjes met de zilveren parels en bestrooi vervolgens met poedersuiker.
- 15 **Red Velvet sneeuwballen met witte chocolade:**  
Doordat je de Red Velvet cake uitsteekt houd je altijd wat over. Nu kun je er natuurlijk voor kiezen om dat tussen het bakken door lekker op te smikkelen, maar het is ook leuk om er Red Velvet sneeuwballen van te maken. Die kun je bij de boompjes leggen, of apart serveren.
- 16 Doe de overgebleven cake in een keukenmachine met cream cheese (ik heb voor 100 gram cake 2 eetlepels MonChou gebruikt).
- 17 Maak balletjes van het deeg (zo groot als je zelf wilt).
- 18 Smelt de witte chocolade au bain-marie (in een kom boven een pan met kokend water). Roer regelmatig door.
- 19 Doop de balletjes in de witte chocolade en leg op een bord. Zorg dat ze goed bedekt zijn. Laat de chocolade uitharden in de koelkast. Bewaar ze in de koelkast zodat de chocolade lekker knapperig blijft.





Tips van de Consumentenservice

- Dit recept is gemaakt door Chickslovefood ([www.chickslovefood.nl](http://www.chickslovefood.nl)).

