



# Naked Red Velvet Kersttaart

14 - 16 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 30 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de Naked Red Velvet Kersttaart:

2 pakken Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake  
4 eieren  
700 ml slagroom  
2 eidooiers  
2 el suiker  
160 ml melk  
100 g witte chocolade  
125 g stoofperen  
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma  
150 g bramen  
150 g blauwe bessen

### Extra nodig:

steelpan  
1 el ijswater  
2 kommen  
mixer met garden  
springvormen 16 Ø en 20 Ø  
2 spuitzakken

- 1 Verwarm de melk in een pan (de melk mag niet gaan koken).
- 2 Klop ondertussen de eidooiers met de suiker licht en romig en voeg beetje bij beetje de warme melk toe.
- 3 Giet het mengsel terug in de pan en laat het op laag vuur iets indikken.
- 4 Breek de witte chocolade in kleine stukjes en snijd de stoofpeertjes in kleine blokjes.
- 5 Verdeel het melkmengsel over 2 kommen en voeg aan de ene kom de witte chocolade toe. Laat volledig smelten en roer goed. Voeg aan de andere kom de stoofpeertjes en het vanillearoma toe.
- 6 Laat beiden afkoelen in een bak met ijswater.
- 7 Klop ondertussen de slagroom stijf, verdeel over de 2 kommen en spatel voorzichtig tot een luchtige mousse. Laat beide kommen minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.



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



- 8 Bereid, terwijl de mousse opstijft, de Dr. Oetker Red Velvet Cakes in 2 springvormen met verschillende formaten. Laat de Red Velvet Cake na het bakken helemaal afkoelen.
- 9 Snijd beide Red Velvet Cakes in 3 lagen en zorg dat de lagen even dik zijn.
- 10 Verdeel de mousse over 2 spuitzakken. Verdeel de witte chocolademousse over de grootste 2 taartlagen en sluit af met de derde grote taartlaag.
- 11 Plak een kleinere taartlaag met een beetje mousse op de grote taart en verdeel vervolgens de stooftjeesmousse over de 2 kleinere taartlagen. Eindig weer met een kleine taartlaag. Bewaar de taart tot moment van serveren in de koeling.
- 12 Garneer de Naked Red Velvet Kerstcake vlak voor het uitserveren met de bramen en blauwe bessen.

