



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

Extra nodig:

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

- 1** Vullingen bereiden:
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 stoffperetjes 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 stoffperetjes 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.





8 Red velvets bakken:

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 Opbouwen:

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 stoufpeertjesmousse 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.

