



# Red Velvet cake met ganache

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
steelpan  
garde  
schaal  
kartelmes/broodmes  
zeef (bolzeef)

### Voor de red velvet cake:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake  
2 eieren (m, kamertemperatuur)  
200 ml slagroom (100 ml voor beslag en 100 ml voor topping)

### voor de ganache:

100 ml slagroom  
100 g roomkaas (of MonChou)  
200 g witte chocolade

### Voor decoratie:

chocoladevlokken wit of  
geschaafde witte chocolade

## 1 Voorbereiden:

Haal de bakvorm uit de oven en verwarm de oven voor. Vouw de bakvorm en plaats deze op de bakplaat.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 50 - 55 minuten**

## 2 Red Velvet cakebeslag:

Doe de Red Velvet taartmix samen met de eieren en de 100 ml slagroom in een beslagkom. Roer dit met een mixer met garden op de laatste stand tot een gladde massa. Klop daarna het geheel 3 minuten op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag. Was direct na gebruik de beslagkom en de garden af met lauw water om rode aanslag te voorkomen.

## 3 Red Velvet cake bakken:

Verdeel het Red Velvet cakebeslag over de bakvorm. Bak de Red Velvet taartbodem in ca. 50-55 minuten gaar. Als de bovenkant mooi stevig aanvoelt en licht opveert is de taartbodem gaar.



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



- 4 Laat de Red Velvet Cake minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder de rand voorzichtig en bewaar deze voor het decoreren. Laat de Red Velvet Cake verder afkoelen.
- 5 **Ganache bereiden:**

Maak ondertussen de witte chocolade ganache. Verwarm hiervoor 100 ml slagroom in een steelpan. Breek ondertussen de witte chocolade in stukjes. Als de slagroom warm is haal je deze van het vuur en roer je de stukjes witte chocolade erdoor tot het mooi egaal is. Schenk de witte chocolade ganache in de schaal en laat het afkoelen in de koelkast voor ca 1 uur.
- 6 Doe de toppingmix samen met 100 ml slagroom en de roomkaas in een beslagkom. Roer het geheel in ongeveer ½ minuut op de laagste stand door elkaar tot dat de massa iets dikker wordt. Voeg de afgekoelde witte chocolade toe en klop de massa in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige crème.
- 7 **Decoreren:**

Snij met een groot mes de kartonnen onderkant los van de Red Velvet taartbodem. En let op: vang de kruimels op en bewaar deze voor decoratie.
- 8 Snijd de Red Velvet bodem in 2 helften. Hierna laat je de boven- en onderkant opnieuw goed afkoelen, voordat je hem decoreert. Pas nadat de beiden helften volledig zijn afgekoeld bestrijk je de onderste laag met 1/3e van de witte chocolade ganache. Plaats de bovenste laag er weer op.
- 9 Bestrijk de taart met de rest van de ganache. Schraap de kruimels van de kartonnen taartrand en vang de kruimels op.
- 10 Doe alle schone kruimels in een bol zeef en wrijf met een lepel alles door de zeef zodat er fijne regelmatige kruimels ontstaan. Versier de taart met de kruimels. Bestrooi daarna nog met witte chocolade vlokken of witte chocolade schaafsel. Bewaar de taart tot het moment van uitserveren in de koeling.

