



RED VELVET CAKE MET RODE ROZEN

FLUWELZACHT OP DE TONG

Voor een dessert heb je altijd ruimte. Toetjes gaan namelijk rechtstreeks naar je hart, niet naar je maag. Om jouw romantische hart dit kerstfeest nóg harder te laten bonken, delen we het recept voor een overheerlijke red velvet cake met jou. Red velvet gepaard met rode rozen. Kan het zoeter?

DIT HEB JE NODIG (VOOR 12 PORTIES)

250 gram boter
600 gram suiker
375 gram bloem
250 ml karnemelk
6 eieren
1 theelepel vanille-extract
1 theelepel bak soda
1 eetlepel azijn
3 eetlepels cacao poeder
2 eetlepels rode voedingskleurstof
Zout
Rode rozen*
Rood fruit

GLAZUUR

2 pakjes roomkaas (à 200 gram)
350 gram witte chocolade
250 gram boter

*Dan nog even dit: zet nooit zomaar je tanden in een (snij)bloem of plant, gebruik alleen eetbare bloemen van gespecialiseerde leveranciers die geteeld zijn voor consumptie.

ZO MAAK JE HET

STAP 1: De voorbereiding is het halve werk. Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd op 170°C. Ook kun je alvast drie ronde bakvormen van ieder 20 centimeter in doorsnede invetten en met bloem bestrooien.

STAP 2: Klop in een grote kom de 250 gram boter (op kamertemperatuur) met de suiker romig op. Voeg hierna de eieren stuk voor stuk toe en klop goed door. Meng hierna de kleurvloeistof met de cacao en voeg toe aan het mengsel.

STAP 3: Voeg afwisselend bloem en karnemelk toe, daarna de vanille en zout. Als dit klaar is kun je het bak soda met azijn mengen en voorzichtig door het beslag roeren. Dit hoeft je niet heel veel te mengen.

STAP 4: Het beslag kun je nu over de drie bakvormen verdelen en 25 minuten in de oven bakken. Wanneer ze mooi gaar zijn, laat je ze geruime tijd afkoelen. Ondertussen kun je verder met het maken van het glazuur.

STAP 5: Smelt de witte chocolade au bain-marie en laat lauwwarm worden. In een grote kom kun je de roomkaas luchtig opkloppen en de chocolade en boter er doorheen kloppen. Wanneer het geheel een consistentie van slagroom heeft, kun je de taart glaceren (de topping) en vullen (de tussenlagen). Ook kun je rondom de taart wat glazuur aanbrengen voor een (let's get) naked cake-effect. Oeh lala!

STAP 6: Voor een luxueuze en romantische finishing touch voeg je het rode fruit en de rode rozen toe. Drapeer het zoete fruit en bloemige blaadjes totdat de taart weelde uitstraalt. De rode besjes en rode rozen geven je red velvet cake dat romantische kerstgevoel wat we dit jaar nastreven.

Zet je tanden in deze fluweelzachte, zoete lekkernij. Spot je wat glazuur op zijn/haar lip? Kus het er gerust af. Merry Xmas!

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT PLANTEN DOEN .NL