



Red Velvet Cake met Frambozen Mascarpone Crème

Een red velvet cake maak je gemakkelijk met de mix voor Red Velvet Cake van FunCakes. De perfecte basis voor een heerlijke taart met een rijke chocolade smaak. Volg de stap voor stap aanwijzingen in het recept om deze verrukkelijke taart met frambozen mascarpone crème te maken. Je kunt de taart naar wens decoreren met verse frambozen.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø25x7,5cm

RND103
18,35 €

Overige benodigdheden voor de cake:

- 200 ml water
- 100 ml plantaardige olie
- 3 eieren

Benodigdheden voor de crème:

- 150 gram Crème fraîche
- 500 gram Mascarpone
- 400 gram Frambozen

Meng voor de crème, de crème fraîche met 80 gram suikerbakkerspoeder en de vanille smaakstof. Voeg daarna de mascarpone toe en klop het licht op. Prak de frambozen grof en meng ze door de crème.

Voor de red velvet cake, mix je 500 gram mix, het water, de eieren en de olie in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Vul het ingevette bakblik met de mix en bak de taart in een voorverwarmde oven op 175°C in 40-45 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen. Snij hem daarna 2 keer door met de taartzaag.

Verdeel de crème in drieën. Leg een laag van de cake op een taartkarton en verdeel hier een deel van de crème op. Plaats de tweede laag cake boven op de eerste laag en verdeel hier het tweede deel van de crème over. Je sluit af met een laag cake. Smeer de cake rondom af met de rest van de crème. Decoreer naar wens met verse frambozen.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.