



## Red Velvet Cake met Cream Cheese Glazuur

Een heerlijke red velvet cake met cream cheese frosting is binnen een handomdraai gemaakt met de FunCakes mix voor red velvet cake. Na het bakken van de red velvet taart snij je de taart in drie lagen en ga je aan de slag met de red velvet vulling. Vul de lagen met zelfgemaakte cream cheese frosting en spuit ter decoratie nog een paar toeven bovenop de taart. Als laatste kan je de taart garneren met strooisels of geschaafde chocolade. Eet smakelijk!

## Boodschappenlijstje

---



PME Moule à Gâteau Rond Profond  
Ø25x7,5cm

RND103  
18,35 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013  
5,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Biscuits  
Brownie 27,5x17,5cm

03-3135  
7,19 €



FunCakes Pâte Aromatisante Vanille  
100g

F56210  
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 200 ml water
- 3 eieren
- 100 ml plantaardige olie
- 200 gram ongezoeten boter
- 200 gram cream cheese (bijvoorbeeld Mon Chou)

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bereid de Red Velvet Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe het beslag in een ingevette ronde bakvorm van 25 centimeter. Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Haal de cake uit de bakvorm en laat hem afkoelen.

Maak intussen het cream cheese glazuur. Mix in een grote kom 200 gram boter en 200 gram cream cheese. Zet de mixer op de laagste stand en voeg in delen de 450 gram suikerbakkerspoeder toe, totdat de glazuur zacht en romig is. Voeg als laatste vanille smaakstof toe, dosering naar eigen smaak.

Wanneer de cake is afgekoeld, snijd je hem in 3 lagen. Smeer allereerst de onderste laag in met cream cheese glazuur. Plaats daarna de tweede laag erop. Smeer ook deze laag in met het cream cheese glazuur en plaats de laatste laag erop. Smeer nu de bovenkant van de taart in met het cream cheese glazuur. Werk vervolgens verder omlaag langs de randen, zodat uiteindelijk de gehele taart met de cream cheese is bedekt.

Spuit ter decoratie nog wat toeven bovenop de taart en garneer met wat strooisels of geschaafde chocolade

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*