



Red Velvet Taart

Zelf deze prachtig uitziende Red Velvet Taart maken? Volg de stappen uit het red velvet taart recept en verras jezelf en je geliefden met een echte traktatie! De basis van deze velvet taart bestaat uit de FunCakes Bakmix voor Red Velvet en de Funcakes mix voor Botercrème.

Boodschappenlijstje



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,45 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,05 €



Patisse Raclette à Pâte 12cm

P01321
7,19 €



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake
1kg

F10565
7,19 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Cœurs Sucrés Bordeaux 80g

F52210
3,11 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,05 €



FunCakes Choco Balls Perles Ruby
set/8

F50505
3,35 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,09 €

Benodigdheden voor de Red Velvet Taart

- [PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm](#)
- [FunCakes Bake Release Spray 200ml](#)
- [400 gram FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake](#)
- [200 gram FunCakes Mix voor Botercrème](#)
- [FunCakes Chocoballetjes Bronze Gold](#)
- [FunCakes Chocoballetjes Ruby](#)
- [FunCakes Suikerhartjes Bordeaux](#)
- [FunCakes Zachte Parels Goud](#)
- [FunCakes Musketzaad Goud](#)
- [FunCakes Smaakpasta Witte Choco](#)
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken 46 cm](#)
- [Wilton Spuitmondje #1M Open Star](#)
- [PME Taartzaag](#)
- [Patisse Taartrooster](#)
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren
- 80 ml (70 gram) plantaardige olie
- 360 ml water
- 200 gram monchou

Stap 1 Voorbereiding Red Velvet Taart

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de bakvorm in met bakspray.

Stap 2 Red Velvet Taart bakken

Maak de FunCakes Mix voor Botercrème met 200 ml water. Start daarna met het mengen van de FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake samen met de eieren, de plantaardige olie en 160 ml water. Mix alles in 6-8 minuten tot een luchtig beslag, schenk de red velvetmix in de bakvorm en bak hem in ongeveer 35-40 minuten gaar. Laat volledig afkoelen op een taartrooster. Maak de botercreme verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de witte chocolade pasta. Mix als laatste de monchou erdoorheen.

Stap 3 Decoratie Red Velvet Taart

Snijd de cake met de taartzaag 2 of 3 keer door. Schep de creme in een spuitzak met #1M en spuit elke laag vol met kleine toefjes en stapel op elkaar.

Langs de bovenrand spuit je kleine toefjes en hier druk je voorzichtig de gouden en rode choco balletjes in. Op de binnenkant strooi je een mix van de hartjes, gouden parels en gouden musket. Klaar? Zet tot gebruik in de koelkast en smullen maar!