



Recept: Semi naked Red Velvet cake – NICEfamily

Wil jij een Red Velvet cake maken, maar dan net even iets anders? Dan is deze semi naked red velvet cake perfect! Smeer af met botercrème en kleur de Deze super gave taart is gemaakt door Nick en Céline van NICEfamily.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 125 ml + 130 ml water
- 2 eieren
- 65 ml water
- 150 g ongezouten (room) boter

Stap 1: Botercrème voorbereiden

Meng 125 g FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Stap 2: De Red Velvet cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 330 g mix, 2 eieren, 65 ml plantaardige olie en 130 ml water in een kom. Mix dit in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Spray de PME deep round cake pan in met de Bake release spray van FunCakes. Vul de bakvorm ongeveer voor 1/2 of 2/3 met het beslag en bak de taart in de oven gaar in 30-35 minuten.

Stap 3: Botercrème afmaken

Klop 150 g ongezouten (room) boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Mix daarna het geheel ongeveer 10 minuten door tot een gladde crème. Voeg daarna een klein beetje FunCakes Edible FunColours Gel mint groen toe en meng dit goed. Voeg iets meer gel toe als je wilt dat de botercrème iets donkerder van kleur is.

Stap 4: Afsmeren

Zet de red velvet cake op een bord en smeer hem rondom dun af met de botercrème. Je kunt de cake eventueel ook nog in 2 delen snijden en vullen met een laagje botercrème.

Bekijk de video om te zien hoe Nick en Céline deze taart gemaakt hebben!