



Red Velvet Cake

Mooi rood met een overheerlijke lichte chocoladesmaak. Met de Red Velvet mix van FunCakes maak je een heerlijke Red Velvet Cake.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake
1kg

F10565
7,19 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,05 €



Ingrediënten

- 330 gram FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- 2 eieren (ca. 100 g)
- 77 ml/gram plantaardige olie
- 130 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- PME Deep round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de PME Deep round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm in met de FunCakes Bake Release Spray.

Stap 2: Maak de mix

Mix 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake met de eieren, plantaardige olie en het water in een mengkom. Mix dit 6-8 minuten tot een luchtig beslag.

Stap 3: Bak de taart

Vul de bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in de oven gaar in 30-35 minuten.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.