

# de leukste taarten shop



## 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 Botercreme.

## Boodschappenlijstje

---



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12  
€ 5,79



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083  
€ 13,99



Patisse Afkoelrooster Ø32cm

P01321  
€ 7,19



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake  
1kg

F10565  
€ 8,99

# de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110  
€ 6,15



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120  
€ 4,19



FunCakes Suikerhartjes Bordeaux 80g

F52210  
€ 4,09



FunCakes Pearl Choco Balls Ruby set/8

F50505  
€ 3,99



## **Benodigheden 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 Boter crème 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!