

## Ingrediënten voor 12 personen

Een zelfgebakken taart doet het altijd goed als cadeau, bedankje of om iemand op te vrolijken. En het is ook nog eens leuk om te maken! Maar wil je eens wat anders bakken dan die eeuwige appelkruimeltaart of die saaie slagroomtaart? Girlscene zet vijf heerlijke recepten voor je op een rij. De één is wat moeilijker dan de ander, maar succes heb je er zeker mee. Veel bakplezier! Red velvet cake Dit is een traditionele Amerikaanse taart. De chocoladecake is roodgekleurd met een glazuurlaag van witte chocola met roomkaas. Wat heb je nodig? ? 250 gram boter, op kamertemperatuur ? 600 gram ruwe rietsuiker ? 6 eieren ? 2 eetlepels rode voedingskleurstof ? 3 eetlepels cacao poeder ? 375 gram witte bloem ? 250 ml karnemelk ? 1 theelepel vanille-extract ? 1/2 theelepel zout ? 1 theelepel baksoda ? 1 eetlepel azijn Voor de glazuur: ? 2 plakjes (200 gram) roomkaas ? 350 gram witte chocola ? 250 gram boter, op kamertemperatuur

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Red velvet cake

Heerlijke cake die er mooi uitziet

### Hulpmiddelen

Mixer

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 170°C. Vet ondertussen 3 bakvormen in van 20 cm en bestrooi de vormen met bloem.

### Bereidingswijze

Klop in een grote kom 250 gram boter met suiker romig. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en klop het goed. Meng de kleurstof met de cacao en voeg dit toe aan het mengsel. Voeg ook de bloem en de karnemelk toe gevolgd door de vanille en het zout. Meng de baksoda met het azijn en roer het voorzichtig door het beslag. Meng niet teveel! Verdeel het cakebeslag over de 3 bakvormen en bak het gedurende 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat het daarna afkoelen. Voor het glazuur van witte chocola en roomkaas smelt je de witte chocola en laat je het lauw worden. In een grote kom klop je de roomkaas luchtig. Klop geleidelijk de gesmolten chocola en zachte boter erdoor tot het geheel de structuur van slagroom heeft. Vul vervolgens de cake en glaceer het.

