

# Better Baking

## RED VELVET CAKE

Deze van oorsprong Amerikaanse laagjestaart is een lust voor het oog. De smaak van chocolade, een zoete, witte frosting en een dieprode kleur. Dat is de red velvet cake zoals iedereen 'm kent. Inmiddels zijn er tal van variaties te vinden en zelf te maken.

Probeer het eens met dit recept en zet een perfecte red velvet cake op tafel.

### Ingrediënten

**Tip:** zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

#### Voor de taart

- 120 gram zachte boter
- 300 gram basterdsuiker
- 2 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 el cacao-poeder
- 240 ml karnemelk
- 2 el rode kleurstof

#### Voor de frosting

- 250 gram zachte boter
- 400 gram roomkaas, op kamertemperatuur
- 300 gram poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- Bloemen en bessen, om te versieren

### Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Flexiklopper
- K-Klopper
- 2 ronde bakvormen (doorsnede 20 cm)
- Bakpapier

### Stappenplan

01. Verwarm je oven voor op 180°C.
02. Zeef de bloem, het cacao-poeder en bakpoeder samen in een middelgrote kom en zet apart. Meng daarnaast de rode kleurstof met de karnemelk en zet deze ook apart.
03. Bevestig de Flexiklopper en doe de boter en suiker in de mengkom van je keukenmachine. Mix op medium snelheid tot alles volledig is gemengd. Voeg daarna de eieren en het vanille-extract toe. Start met de medium snelheid en laat oplopen tot hoge snelheid tot het mengsel wit en luchtig is.
04. Ontkoppel de Flexiklopper en bevestig de K-klopper. Voeg de bloem, het cacao-poeder en bakpoeder geleidelijk toe. Meng alles op lage snelheid, tot het volledig is verwerkt.
05. Daarna mag je de rode karnemelk toevoegen. meng het geheel op medium snelheid, tot je een zacht, dieprood beslag hebt.
06. Bekleed twee ronde bakvormen en schenk het beslag erin. Bak de cake in de voorverwarmde oven ongeveer twintig tot dertig minuten. Doe de garingstest door middel van een satéprikker in de cake te steken. Komt deze er schoon uit? Dan is je cake gaar. Laat de cake tien minuten afkoelen, pas dan haal je ze uit de ronde vorm.
07. Dan is het nu tijd voor de frosting! Doe de boter, het vanille-extract en de poedersuiker in de mengkom van je keukenmachine. Bevestig de K-klopper en start op lage snelheid met het mengen. Voer langzaam de snelheid op totdat het geheel wit en romig is.
08. Vervolgens voeg je de roomkaas toe. Zet de stand op medium snelheid tot alles een geheel is. Zet het vervolgens voor dertig minuten in de koelkast.
09. Is het half uur om? Besmeer allebei de cakes met de frosting. Smeer ook de bovenkant en de zijkanten goed in. Met een mes kun je gemakkelijk overtollige frosting wegschrapen, zodat de zijkant er perfect uitziet. Voor een spectaculair resultaat gebruik je de bloemen en de bessen.

Liever een taart met drie lagen? Dat kan. Maak een extra batch beslag. Deze keer verdeel je het beslag tussen vier taartvormen. Bijvoorbeeld twee van vijftien centimeter en twee van tien centimeter. In principe zijn de stappen hetzelfde, alleen doordat de taart hoger wordt is het verstandig om deuvels te gebruiken om de taart te ondersteunen.



Bereidingstijd  
**55 minuten**



Wachttijd  
**40 minuten**



Hoeveelheid  
**12 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**gemiddeld**