Recept Red velvettaart

Benodigdheden:

- Red velvet cakemix

Vulling:

- 350 gram roomboter
- 300 gram poedersuiker
- 600 gram roomkaas
- 2 eetlepels vanille extract

Werkwijze:

- Volg de instructies op de verpakking van de red velvet cakemix.
- Vul een bakblik en bak de cake op de aangegeven tijd en temperatuur.
- Laat de cake afkoelen en snij de cake door zodat je 2 of 3 lagen hebt.

  Maak de vulling:
- Klop eerst de roomboter en poedersuiker luchtig.
- Voeg hierna de vanille extract en roomkaas toe.
- Mix dit tot een luchtige creme.

- Vul een spuitzak met de roomkaascreme en bekleed de lagen 1 voor 1 met de creme.
- Strijk hierna ook de buitenkant er mee af.
- Versier de red velvettaart nog met kruimels, stukjes cake en eventueel toefjes creme.

Eet smakelijk!