

# **Recept Glutenvrije Red velvettaart**



## **Benodigdheden:**

- ♦ Madame Loulou 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!

