

Boerencake met red velvet crème

Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
100 g Witte chocolade
2 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
750 ml Water

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø18 cm (hoog)
Mixer met gardes
Spuitzak
Spatel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Cakebeslag met witte chocolade maken

Klop met een mixer de **roomboter (200 g)** zacht en romig. Voeg de **eieren (4 stuks)** en de mix uit het **pak Koopmans Boerencake** in één keer toe en meng het geheel tot een glad cakebeslag. Spatel de stukjes **witte chocolade (100 g)** door het cakebeslag. Doe het cakebeslag in het ronde bakblik en bak de cake met witte chocolade ongeveer 60 minuten in de oven.

3. Red velvet crème maken

Laat de boerencake helemaal afkoelen en maak intussen de red velvet crème. Mix de **Dr. Oetker Banketbakkersroom (2 zakjes)** met **water (750 ml)**. Voeg beetje bij beetje de **rode kleurstof** toe. Meng nog een keer goed en laat 5 minuten opstijven in de koelkast.

4. Taart decoreren

Snij de cake in 4 lagen, doe de crème in een spuitzak en spuit tussen elke laag flink wat red velvet crème. Boven op de boerencake maak je nog wat toefjes met de crème en garneer je de taart met wat geraspte witte chocolade.