Naked red velvet cake

Ingrediënten

3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
40 g (gram) Witte basterdsuiker
75 g (gram) Frambozen
2 tl. (theelepels) Frambozenjam
750 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
4 Ei
200 g (gram) MonChou®

Keukenspullen

Bord
Kom
Mixer met gardes
Pan
2 Stuk(s) Spuitzak

1. Frambozenmousse maken

Leg **3 blaadjes Dr. Oetker Gelatine** in een bakje koud water. Prak met een vork de **frambozen (75 g)** fijn. Doe de geprakte frambozen, de **basterdsuiker (40 g)** en de **frambozenjam (2 el)** in een steelpan. Verwarm het. Knijp een blaadje gelatine uit en laat deze, al roerende, oplossen in het frambozenmengsel. Is deze opgelost, voeg de volgende blaadjes een voor een toe. Laat dit frambozenmengsel afkoelen in een kom.

Mix de **slagroom (250 ml)** met het **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** tot een mooie stevige frambozenroom.

Meng het afgekoelde frambozenmengsel voorzichtig met een spatel door de geklopte slagroom en laat verder opstijven in de koelkast. Dit duurt ongeveer twee uur.

2. Red Velvet Cake bakken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Maak 1 hoge bakvorm van de 2 bijgevoegde bakvormen. Maak eerst 1 bakvorm volgens de gebruiksaanwijzing. Schuif daarna de rand van de tweede bakvorm over de gemaakte vorm. Probeer de kartels zo min mogelijk te vouwen. Zorg dat de kartels goed, om en om, over de rand zitten. Zet de bakvorm alvast op de bakplaat van de oven. Doe de zakjes **Red Velvet Cake mix (van 2 pakken Dr. Oetker Red Velvet Cake)**, **eieren (4 stuks)** en **slagroom (200 ml)** in een kom.

Roer het geheel eerst rustig door tot een gladde massa die niet meer stuift. Klop daarna met de mixer op de hoogste stand in drie minuten tot een luchtig cakebeslag.

Verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de Red Velvet Cake in 50-60 minuten gaar.

Controleer of de Red Velvet Cake gaar is door met een prikker in het midden van de taart te prikken. Als deze er schoon uit komt is de taart gaar. Laat anders de taart nog 5 tot 10 minuten verder garen.

Laat de Red Velvet Cake na het bakken helemaal afkoelen.

3. Topping maken

Doe de **MonChou (200 g)** in een kom en mix deze met een mixer met garden glad. Voeg de zakjes **toppingmix (uit 2 pakken Dr. Oetker Red Velvet Cake)** en **slagroom (300 ml)** toe en mix het geheel, met de mixer op de laagste stand, in een halve minuut tot een dikke topping.

Mix daarna ongeveer 2 minuten op de hoogste stand de topping luchtig. Doe het in de spuitzak. Vul de andere spuitzak met de frambozenmousse.

Verdeel met de spuitzak een laag frambozenmousse op de onderste taartlaag. Begin aan de rand en maak langzaam cirkels naar binnen.

Leg hier een laag Red Velvet Cake op. Verdeel hier, op dezelfde manier, een laag witte roomtopping over. Herhaal dit nog een keer met de frambozenmousse.

Zorg dat je een beetje witte roomtopping overhoudt voor bovenop de taart.

Bewaar de Naked Red Velvet Cake tot het serveren in de koelkast.

Verdeel vlak voor het serveren de rest van de topping over de bovenkant van de Red Velvet Cake en decoreer de topping met de achtergehouden frambozen.

> ### Drip Cake
> Maak er een mooie drip cake van. Hiervoor heb je extra nodig: 1 zakje Dr. Oetker Glazuur Roze.
> Voor deze variant verdeel je alle topping tussen de lagen, je hoeft geen topping op de bovenkant van de Naked Red Velvet Cake te doen.
> Strijk de zijkant van de Naked Red Velvet Cake glad met een mes. Zorg dat er geen topping of frambozen uitsteken.
> Snijd de bolling aan de bovenkant van het taartje, zodat je een vlakke bovenkant hebt.
> Verwarm het zakje 1 minuut in warm water en doe het roze glazuur in een schaaltje.
> Schep met een lepel wat glazuur op de buitenste rand van de bovenkant van de taart.
> Duw het voorzichtig over de rand, zodat de glazuur naar beneden lekt. Doe dit rondom de taart.
> Het glazuur dat je overhoudt, verdeel je over de bovenkant van de taart.
> Leg de frambozen daarop.