Red Velvet cake met cream cheese

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Red Velvet Cake
2 Stuk(s) Ei
100 ml Verse slagroom (onbereid)
350 g (gram) Witte chocolade
400 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Roomkaas

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met gardes
Spatel
Taartring ⌀20

1. Voorbereiden

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

Bekleed het bakblik met bakpapier.

2. Red Velvet cake maken

Doe de **taartmix (1 pak Dr. Oetker Red Velvet Cake)** samen met de **eieren (2 stuks)** en de **slagroom (100 ml)** in een beslagkom. Roer dit met een mixer met garden op de laatste stand tot een gladde massa.

Klop daarna het geheel 3 minuten op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de bakplaat, ongeveer 1 cm dik. Gebruik eventueel een tweede bakplaat.

> Aanslag
> Was direct na gebruik de beslagkom en de garden af met lauw water om rode aanslag te voorkomen.

3. Red Velvet Cake bakken

Bak de taartplak in 30 tot 40 minuten iets onder het midden van de voorverwarmde oven gaar en laat deze afkoelen.

4. Cream cheese met chocolade maken

Smelt de **chocolade (350 g)** au bain-marie en laat deze afkoelen tot lauw-warm.

Klop de **roomkaas (300 g)** zacht en klop er geleidelijk de zachte **boter (400 g)** en de witte chocolade door. Doe dit beetje voor beetje tot het de structuur van slagroom heeft gekregen.

5. Taart opbouwen

Snijd de randen van de cake en bewaar deze voor decoratie.

Snijd de plakken Red Velvet cake iets groter dan de bakvorm hoog is en snijd ze in de lengte doormidden. Besmeer de plakken met de cream cheese en rol deze op, net zo vaak tot de bakvorm vol is.

Laat de taart 2 uur opstijven in de koeling, verwijder de taartring en bestrijk de taart aan de buitenkant ruim met de rest van de vulling. Decoreer met de achtergehouden biscuit (eventueel fijngemalen in de keukenmachine).