Red Velvet in a jar

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
250 ml Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) Roomkaas

Keukenspullen

12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
6 Stuk(s) Glaasje
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Spuitzak
Mengkom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Plaats de cupcakes vormpjes in het muffinbakblik.

2. Red velvet beslag maken

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake** samen met de **eieren (2 stuks)** en **slagroom (100 ml)** in een beslagkom. Roer de massa 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 red velvetbeslag over de 12 vormpjes. Spoel direct de beslagkom en de garden om met lauw water om rode aanslag te voorkomen. Bak de red velvet cakejes in ca. 10-15 minuten gaar en laat ze volledig afkoelen.

3. Topping maken

Doe de toppingmix samen met de rest van de **slagroom (150ml)** en de **roomkaas (100 g)** in een beslagkom. Roer het in ca. 0.5 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de topping iets dikker wordt. Klop de topping in ca. 2 minuten, op de hoogste stand, tot een luchtige crème.

4. Red velvet in a jar

Snijd de muffins in drieën en snijd er een klein kapje af om te verkruimelen. Verkruimel de kapjes en bewaar de kruimels voor decoratie. Als de muffinlaagjes nog warm aanvoelen, laat ze dan nog verder goed afkoelen. Vul een spuitzak met de topping. Knip 1.5 cm van de punt. Leg nu in de glaasjes een muffinlaagje van de volledig afgekoelde Red Velvet Cake en spuit er een laagje topping op van ongeveer 1 cm dik. Leg daar een cakelaagje op. Spuit hier weer een laag crème op. Dek af met laagje red velvet cake, spuit hier nog een kleine toef op en decoreer met wat red velvet cake kruimels. Wil je 12 glaasjes vullen, vervang dan een laagje topping door jam (zie variatietip). Let op: bewaar de glaasjes tot het moment van serveren in de koeling.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Plaats de cupcakes vormpjes in het muffinbakblik.

2. Red velvet beslag maken

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake** samen met de **eieren (2 stuks)** en **slagroom (100 ml)** in een beslagkom. Roer de massa 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 red velvetbeslag over de 12 vormpjes. Spoel direct de beslagkom en de garden om met lauw water om rode aanslag te voorkomen. Bak de red velvet cakejes in ca. 10-15 minuten gaar en laat ze volledig afkoelen.

3. Topping maken

Doe de toppingmix samen met de rest van de **slagroom (150ml)** en de **roomkaas (100 g)** in een beslagkom. Roer het in ca. 0.5 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de topping iets dikker wordt. Klop de topping in ca. 2 minuten, op de hoogste stand, tot een luchtige crème.

4. Red velvet in a jar

Snijd de muffins in drieën en snijd er een klein kapje af om te verkruimelen. Verkruimel de kapjes en bewaar de kruimels voor decoratie. Als de muffinlaagjes nog warm aanvoelen, laat ze dan nog verder goed afkoelen. Vul een spuitzak met de topping. Knip 1.5 cm van de punt. Leg nu in de glaasjes een muffinlaagje van de volledig afgekoelde Red Velvet Cake en spuit er een laagje topping op van ongeveer 1 cm dik. Leg daar een cakelaagje op. Spuit hier weer een laag crème op. Dek af met laagje red velvet cake, spuit hier nog een kleine toef op en decoreer met wat red velvet cake kruimels. Wil je 12 glaasjes vullen, vervang dan een laagje topping door jam (zie variatietip). Let op: bewaar de glaasjes tot het moment van serveren in de koeling.