Red Velvet tulband met cheesecake vulling

Ingrediënten

170 g (gram) Boter of margarine
300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Stuk(s) Ei (groot)
1 tl. (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
240 ml Karnemelk
3 tl. (theelepels) Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
300 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
2 tl (theelepels) Appelazijncider
200 g (gram) Roomkaas
50 g (gram) Basterdsuiker
1 Ei
30 g (gram) Boter of margarine
2 tl. (theelepels) Bloem
1 tl (theelepels) Vanille extract

Keukenspullen

Tulbandvorm
Boter of bakspray om mee in te vetten
2 Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. **(Elektrisch 175°C / Hetelucht 160°C)**

Vet de tulband in met wat boter of gebruik een bakspray.

2. Red Velvet tulband beslag

Klop met een mixer met garden de **boter (140 g)** samen met de **kristalsuiker (300 g)** tot een luchtig mengsel. Voeg vervolgens 1 voor 1 de **eieren (2 stuks)** toe en meng tot een glad beslag.

Meng het **vanille-aroma (1 el)** met de **karnemelk (240 ml)** en de **rode kleurstof (3 el).**

Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)** samen met de **cacao (2 el)** boven een grote kom. Voeg de helft van de gezeefde bloem samen met de helft van het karnemelkmengsel toe aan het beslag in de beslagkom. Mix op de laagste stand.

Voeg vervolgens de andere helft van de bloem en het karnemelkmengsel toe en mix tot een glad cakebeslag.

Spatel voorzichtig de **baksoda (1 tl)** en **appelazijncider (2tl)** door het beslag. Zet het beslag even apart.

3. Cheesecake vulling

Doe de **roomkaas (200g)**, **basterdsuiker (50g)**, **ei (1 stuk)**, **boter (30g)**, **bloem (2 el)** in een kom en roer deze door elkaar.

4. Tulband opbouwen

Doe 1/3 van het beslag in een spuitzak en spuit onderin en langs de zijkanten van de vorm een laagje beslag. Zo ontstaat er een soort sloot/kanaal. Vul dit met de cheesecake vulling.

Spuit het laatste beslag voorzichtig op de cheesecake vulling.

5. Red Velvet tulband bakken

Bak de tulband iets onder het midden van de oven in zo'n 40 minuten gaar. Laat de Red Velvet tulband hierna afkoelen op een rooster. Om te controleren de tulband goed gaar is, prik je aan het einde van de baktijd met een satéprikker in de tulband. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de tulband gaar.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. **(Elektrisch 175°C / Hetelucht 160°C)**

Vet de tulband in met wat boter of gebruik een bakspray.

2. Red Velvet tulband beslag

Klop met een mixer met garden de **boter (140 g)** samen met de **kristalsuiker (300 g)** tot een luchtig mengsel. Voeg vervolgens 1 voor 1 de **eieren (2 stuks)** toe en meng tot een glad beslag.

Meng het **vanille-aroma (1 el)** met de **karnemelk (240 ml)** en de **rode kleurstof (3 el).**

Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)** samen met de **cacao (2 el)** boven een grote kom. Voeg de helft van de gezeefde bloem samen met de helft van het karnemelkmengsel toe aan het beslag in de beslagkom. Mix op de laagste stand.

Voeg vervolgens de andere helft van de bloem en het karnemelkmengsel toe en mix tot een glad cakebeslag.

Spatel voorzichtig de **baksoda (1 tl)** en **appelazijncider (2tl)** door het beslag. Zet het beslag even apart.

3. Cheesecake vulling

Doe de **roomkaas (200g)**, **basterdsuiker (50g)**, **ei (1 stuk)**, **boter (30g)**, **bloem (2 el)** in een kom en roer deze door elkaar.

4. Tulband opbouwen

Doe 1/3 van het beslag in een spuitzak en spuit onderin en langs de zijkanten van de vorm een laagje beslag. Zo ontstaat er een soort sloot/kanaal. Vul dit met de cheesecake vulling.

Spuit het laatste beslag voorzichtig op de cheesecake vulling.

5. Red Velvet tulband bakken

Bak de tulband iets onder het midden van de oven in zo'n 40 minuten gaar. Laat de Red Velvet tulband hierna afkoelen op een rooster. Om te controleren de tulband goed gaar is, prik je aan het einde van de baktijd met een satéprikker in de tulband. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de tulband gaar.