Red Velvet taart

Ingrediënten

340 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Stuk(s) Ei
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 Stuk(s) Vanillestokje
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
Dr. Oetker Chocofantasie
1 tl (theelepels) Baksoda
2 tl (theelepels) Appelazijncider

Keukenspullen

2 Stuk(s) Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mengkom
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
Spatel
Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd
Zeefje
Satéprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C). Plaats op de bodem van iedere springvorm een vel bakpapier, druk de ring erop en sluit af. Vet de randen van de springvormen in met wat **boter (om in te vetten)** of een bakspray.

2. Beslag Red Velvet Cake maken

Klop met een mixer met garden de **boter (140 g)** samen met de **suiker (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 Patenbloem 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 de **appelciderazijn (2 tl)** door het beslag. Verdeel vervolgens over de springvormen. Bak de taarten iets onder het midden van de oven in zo'n 40 minuten gaar. Laat de Red Velvet Cakes hierna afkoelen op een rooster.

> Om te controleren of beide taartbodems goed gaar zijn, prik je aan het einde van de baktijd met een satéprikker in het midden. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan zijn de bodems gaar.

3. Botercrèmevulling maken

Mix ondertussen de **boter (200 g)** zacht en luchtig. Snijd het **vanillestokje (1 stuks)** door en haal het merg eruit. Voeg toe aan de boter, samen met de **Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** en de **melk (250 ml)**. Mix het geheel tot een luchtige botercrème.

Vul een spuitzak met glad spuitmondje met de botercrème. Spuit toefjes op de gehele bovenzijde van een Red Velvettaart. Plaats de andere Red Velvettaart hier bovenop en spuit ook hierover toefjes. Garneer met **Dr. Oetker Chocofantasie**.