Sinterklaastaart Red velvet mijter

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Red Velvet Cake
200 ml Verse slagroom (onbereid)
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
4 tl. (theelepels) Water
300 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g (gram) MonChou®
Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)

Keukenspullen

Bakplaat
Mixer met gardes
Kom (bolvorm)
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Spuitzak of spuitflesje
2 stroken Bakpapier

1. Voorbereiden

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. (**Elektrische oven: 160 °C; Heteluchtoven 150 °C)**

Vet de brownie bakvorm in met bakspray of boter.

2. Red velvet cake maken

Doe de Red Velvet Cake mix, de eieren, 4 eetlepels water en 200 ml slagroom in een kom. Roer het geheel eerst rustig door tot een gladde massa die niet meer stuift.

Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand in drie minuten tot een luchtig Red Velvet Cake beslag.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de Red Velvet Cake in 50-55 minuten gaar. Prik aan het einde van de baktijd met een prikker in de cake om te controleren of hij gaar is. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de Red Velvet Cake gaar. Zo niet, bak 'm dan nog een minuut of 5 langer.

Laat de Red Velvet Cakes minimaal een half uur afkoelen voordat je de cake halveert en decoreert.

3. Red velvet topping maken

Doe 200 g MonChou in een kom en mix deze met een mixer met garden glad.

Voeg de toppingmix en de rest van de slagroom (300 ml) toe en mix het geheel, met de mixer op de laagste stand, nogmaals in een halve minuut tot een dikke topping. Mix de topping daarna ongeveer twee minuten, op de hoogste stand, tot een luchtige topping.

Houd twee volle eetlepels topping achter en kleur deze geel. Doe deze in een spuitzak.

4. Sinterklaas mijter maken

Laat de cake 5 minuten staan, verwijder de cake uit de browniesvorm en laat de cake afkoelen op een rooster.

Tip: bewaar de kruimels in een bakje. Schraap met een lepel de kartonnen taartrand schoon en vang de kruimels op. Deze gebruik je straks voor het versieren.

Snijd de Red Velvet Cake in de vorm van een mijter, halveer de mijter en leg de bovenste helft op een rooster. Wanneer de taarthelften na het doorsnijden nog warm aanvoelen, laat ze dan beiden nog verder afkoelen. Pas wanneer ze volledig afgekoeld zijn bedek je de onderste helft met 1/2 van de topping.

Leg nu de bovenste helft er bovenop en bedek ook deze bovenkant met 1/3 van de topping.

Spuit met de spuitzak een kruis op de mijter en bedek deze met twee strookjes bakpapier.

Wrijf de bewaarde kruimels fijn door een zeef. Versier de bovenkant van de Red Velvet Mijter Cake met de kruimels. Bewaar de taart in de koeling totdat je hem gaat uitserveren.