

Red velvettaart

Ingrediënten (10 personen):

Bereidingstijd: 30 minuten + 30 minuten bakken

- 125 gram zachte boter
- 275 gram suiker
- 2 grote eieren, losgeklopt
- 225 ml karnemelk
- ½ theelepel vanille-aroma (bakproducten)
- 1-1 ½ rode theelepel voedings-kleurstof (bakproducten of toko)
- 300 gram bloem, gezeefd + wat extra om te bestuiven
- 20 gram cacaopoeder
- 1 theelepel baking soda (bakproducten)
- 1 theelepel blanke azijn
- 150 gram granaatappelpitjes of bosvruchten



Voor het glazuur:

- 150 gram zachte boter
- 300 gram roomkaas
- 350 gram poedersuiker
- ½ theelepel vanille-aroma (bakproducten)

Materialen:

- Springvorm 24 cm ingevet, Saté prikker, (papieren) sjabloon in hartvorm

Bereidingswijze bodem:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Mix voor het beslag, de boter en suiker licht en luchtig.
- Voeg de eieren al kloppend in gedeelten toe.
- Meng de karnemelk met de vanille-aroma.
- Roer de kleurstof druppelsgewijs door tot een rode vloeistof.
- Klop de helft van het karnemelk mengsel door het beslag.
- Meng de bloem met de cacaopoeder en mix de helft ervan door het beslag.
- Klop daarna de rest van de karnemelk en de rest van de bloem erdoor tot een egaal beslag.
- Roer de baking soda door de azijn en meng dit goed door het beslag.

- Bestuif de springvorm met wat bloem, verdeel het beslag erover en bak het +/- 30 minuten in de oven tot een saté prikker er droog uitkomt.
- Laat de bodem iets afkoelen en stort deze op een rooster.

Bereidingswijze glazuur:

- Men voor het glazuur de boter, de roomkaas en voeg in delen de poedersuiker toe.
- Meng als laatste het vanille-aroma er door en klop het geheel 2 a 3 minuten luchtig.

Afwerking taart:

- Snijd de taartbodem horizontaal door.
- Verdeel een laagje glazuur over de bodem
- Leg het andere deel hier boven op en bestrijk de taart met de rest van het glazuur
- Leg het sjabloon erop en vul het met granaatappelpitjes of bosvruchten