

red velvet taart

keukenbenodigdheden

bakpapier
huishoudfolie
springvorm 18/20 cm 3x of bak in 3 delen
mengkom 2x
elektrische mixer
garde
kommetje
rasp
spuitzak
zeef
maatbeker
keukenweegschaal

cake

200 gram bloem
snufje zout
10 gram cacao poeder
200 milliliter karnemelk (op kamertemperatuur)
2 eetlepels (natuurlijke) rode kleurstof
100 gram boter (op kamertemperatuur)
240 gram witte basterdsuiker
2 eieren
1 theelepel vanille aroma
1 eetlepel bakpoeder
1 eetlepel azijn

Verwarm de oven voor op 180 °C. Gebruik bakpapier om de bodem van de springvorm (18/20 cm) te bekleden, vet de randen van de springvorm in met boter. Zeef voor de cake de bloem, het zout en het cacao poeder boven een grote mengkom. Roer in een andere kom de karnemelk met de kleurstof totdat er een egaal donkerrood mengsel ontstaat. Klop in 5 minuten de boter en de witte basterdsuiker luchtig met een elektrische mixer op de hoogste stand. Mix de eieren en de vanille aroma door dit mengsel. Voeg om en om een lepel bloemmengsel en een beetje karnemelk toe aan het boter-suiker mengsel en klop dit met een garde. Roer in een kommetje de bakpoeder met de azijn los en voeg dit toe aan het beslag. Verdeel het beslag in drie delen. Schenk het eerste deel van het beslag in de springvorm en strijk het glad met de bolle kant van een lepel. Bak vervolgens elk deel op deze manier gaar in het midden van de oven voor 20 minuten. Laat elke laag goed afkoelen.

vulling

1 citroen
250 gram roomkaas
250 milliliter slagroom
100 gram witte basterdsuiker
100 gram cranberry compote

Rasp voor de vulling de schil van de citroen en pers de hele citroen uit. Doe de roomkaas, 3 eetlepels slagroom, de citroenrasp 2 eetlepels citroensap in een mengkom en roer dit los. Voeg de overige slagroom en de suiker toe en klop het met een elektrische mixer tot het een stevig geheel is. Dek het af met huishoudfolie en zet het in de koelkast om op te stijven.

topping

90 gram witte chocolade
150 gram roomkaas
75 gram poedersuiker
5 gram gesmolten boter
½ theelepel vanille aroma
10 aardbeien

Smelt voor de topping de witte chocolade au bain-marie. Mix de roomkaas met de suiker tot een smeug geheel. Voeg de gesmolten boter en de vanille aroma toe en klop dit in ten minste 5 minuten tot een luchtig mengsel. Zet de mixer op de laagste stand en voeg heel voorzichtig de witte chocolade toe.

opbouwen

Haal de cranberry compote door een zeef. Leg de eerste cake laag op een stevige ondergrond en smeer deze in met 1/2 deel van de compote. Verdeel de helft van de vulling hierover en leg daarop de tweede cake laag. Bestrijk deze met de overgebleven compote en smeer daarover weer de vulling en leg daarop de derde cake laag. Laat de taart minimaal een uur opstijven in de koelkast. Bedek daarna de bovenkant van de taart met de topping. Was en halveer de aardbeien (kroontjes laten zitten) en versier ze met witte chocoladesaus. Garneer de taart met de aardbeien.

