

Recept Glutenvrije Red velvettaart



Benodigdheden:

- ◆ Madame Loulou Red velvet cakemix

Vulling:

- ◆ 350 gram roomboter
- ◆ 300 gram poedersuiker
- ◆ 600 gram roomkaas
- ◆ 2 eetlepels vanille extract

Werkwijze:

- ◆ Volg de instructies op de verpakking van de red velvet cakemix.
- ◆ Vul een bakblik en bak de cake op de aangegeven tijd en temperatuur.
- ◆ Laat de cake afkoelen en snij de cake door zodat je 2 of 3 lagen hebt.

Maak de vulling:

- ◆ Klop eerst de roomboter en poedersuiker luchtig.
- ◆ Voeg hierna de vanille extract en roomkaas toe.
- ◆ Mix dit tot een luchtige crème.

- ◆ Vul een spuitzak met de roomkaascrème en bekleed de lagen 1 voor 1 met de crème.
- ◆ Strijk hierna ook de buitenkant er mee af.
- ◆ Versier de red velvetaart nog met kruimels, stukjes cake en eventueel toefjes crème.

Eet smakelijk!

