



Red velvet cake met roomkaasglazuur

Een dieprode, fluweelzachte cake met een subtiele cacao'smaak en een romig roomkaasglazuur. Een echte blikvanger op elke feesttafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	30'	12	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 300 gr fijne kristalsuiker
- 20 gr ongezoet cacao'spoeder
- 1 kl baksoda
- 1 snufje zout
- 2 eieren (op kamertemperatuur)
- 240 ml karnemelk
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 kl vanille-extract

1 el rode voedingskleurstof (vloeibaar)
1 kl witte wijnazijn
200 gr volle roomkaas (op kamertemperatuur)
80 gr zachte boter
250 gr poedersuiker (gezeefd)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C) en bekleed twee ronde bakvormen van 20 cm met bakpapier. Vet de randen licht in met boter.
- 2.** Meng in een grote kom de bloem, suiker, cacao-poeder, baksoda en het zout grondig door elkaar.
- 3.** Klop in een tweede kom de eieren los. Voeg de karnemelk, zonnebloemolie, vanille-extract, rode voedingskleurstof en witte wijnazijn toe en roer alles glad.
- 4.** Giet de natte ingrediënten bij de droge en roer rustig tot een glad, egaal rood beslag. Meng niet langer dan nodig om glutenvorming te beperken.
- 5.** Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee voorbereide vormen. Bak 28 tot 30 minuten in het midden van de oven, tot een satéprikker er droog uitkomt.
- 6.** Haal de cakes uit de oven en laat ze 10 minuten rusten in de vorm. Stort ze daarna voorzichtig op een rooster en laat volledig afkoelen voor je begint met het glazuur.
- 7.** Klop voor het roomkaasglazuur de roomkaas en de zachte boter met een handmixer of staande mixer op middelhoge snelheid tot een luchtige, gladde massa. Voeg de gezeefde poedersuiker lepel per lepel toe en klop verder tot het glazuur smeug en romig is.
- 8.** Leg de eerste cakelaag op een serveerschotel en bestrijk de bovenkant royaal met glazuur. Leg de tweede laag erop en bedek de bovenkant en de zijkanten van de hele taart met de rest van het glazuur. Strijk glad of geef een rustieke toets met de achterkant van een lepel. Laat de taart minstens 30 minuten opstijven in de koelkast voor het aansnijden.

Tip

Zorg dat de roomkaas en boter voor het glazuur op kamertemperatuur zijn, anders krijg je klonters. Voeg de poedersuiker stapsgewijs toe voor een gladder resultaat. Bewaar de afgewerkte taart in de koelkast en haal hem 20 minuten voor het serveren uit de koeling voor de beste smaak en snijbaarheid.

Lekker met

Server in punten bij een kopje koffie of thee. De taart is ook heerlijk als feestelijk dessert na een licht hoofdgerecht.

Dranktip

Een glas prosecco of een lichte mousserende rosé past uitstekend bij de rijke roomkaasvulling en de subtiele cacao'smaak van deze cake.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)