



# Red velvet cake



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## voor de cake

250 gram boter  
600 gram suiker  
6 eieren  
2 eetlepels rode kleurstof (kan ook plantaardig, bv. op basis van rode biet)  
3 eetlepels cacaopoeder  
375 gram bloem  
250 gram karnemelk  
1 theelepel vanille-extract  
1/2 theelepel zout  
1 theelepel bicarbonaat  
1 eetlepel azijn

## voor het glazuur

400 gram roomkaas (bv. Philadelphia)  
350 gram witte chocolade  
250 gram boter (op kamertemperatuur)

# Bereidingswijze

- 1.** Beboter een grote, ronde cakevorm en bestrooi met bloem (of 2 kleinere cakevormen).
- 2.** Meng in een grote kom 250 g boter met de suiker tot een romig mengsel.
- 3.** Voeg één voor één de eieren toe terwijl je blijft kloppen.
- 4.** Voeg de bloem, de botermelk, de kleurstof en het cacaopoeder toe en roer goed.



- 5.** Voeg dan de vanille, het zout, de bicarbonaat en de azijn toe. Meng voorzichtig.
- 6.** Schep het deeg in de cakevorm(en). Laat +- 35 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven bakken, check met een satéprikker of de cake gaar (en droog) is.
- 7.** Laat even afkoelen in de vorm en stort dan voorzichtig op een rooster.
- 8.** Laat helemaal afkoelen. Snij de cake in 2 of 3 lagen met een broodmes.
- 9.** Maak het glazuur: smelt de witte chocolade voorzichtig in de microgolfoven en laat lauw worden. Klop de roomkaas luchtig met de boter. Voeg dan de chocolade toe en roer tot een homogeen mengsel.
- 10.** Smeer tussen elke laag cake een beetje glazuur en leg de lagen dan op elkaar. Werk rondom rond af met glazuur, of enkel de bovenkant.