



## 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
<b>40'</b>	<b>30'</b>	<b>12</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 300 gr suiker
- 20 gr cacao'spoeder
- 1 tl baksoda
- 1 snuf zout
- 2 eieren
- 240 ml karnemelk
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 tl vanille-extract

1 el rode voedingskleurstof

1 tl witte azijn

200 gr roomkaas

80 gr zachte boter

250 gr poedersuiker

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed twee ronde bakvormen van 20 cm met bakpapier.
2. Meng de bloem, suiker, cacao, baksoda en het zout in een grote kom.
3. Klop in een andere kom de eieren, karnemelk, olie, vanille, kleurstof en azijn los.
4. Roer de natte ingrediënten door de droge tot een glad, egaal rood beslag.
5. Verdeel het beslag over de twee vormen en bak 28 tot 30 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
6. Laat de cakes volledig afkoelen op een rooster.
7. Klop voor het glazuur de roomkaas met de zachte boter en de poedersuiker tot een gladde, smeüige massa.
8. Bestrijk de onderste laag met glazuur, leg de tweede laag erop en werk de hele taart af met de rest van het glazuur.

---

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