

## Red velvet valentijnsaartjes



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 65 minuten

👥 2 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

*Voor de rode cake:*

200 gram bloem  
1 1/2 zakje bakpoeder  
175 gram zachte boter  
200 gram kristalsuiker  
2 eieren

150 ml karnemelk  
1 tl vanille-extract  
200 gram rode bessen  
200 gram aardbeien  
Eventueel: rode kleurstof

*Voor de vulling:*

300 gram roomkaas  
300 gram slagroom  
1 zakje vanillesuiker

### Stap 2 | Fruit pureren

Start met het pureren van de rode bessen en de aardbeien. Door de fruitpuree straks door het cakebeslag te spatelen krijgt de cake de rode kleur. Duw de fruitpuree nog even door een zeef om de pitjes te verwijderen.



### Stap 3 | Mixen

Nu kun je beginnen met het beslag voor de cake. Klop de boter en de suiker tot een romig mengsel. Mix de eieren er één voor één door. Zodra deze goed opgenomen zijn voeg je de karnemelk en vanille-extract toe. Zeef de bloem en het bakpoeder boven het beslag en spatel dit voorzichtig, maar grondig door. Als laatste voeg je de fruitpuree toe. Mocht je niet helemaal tevreden zijn over de rode kleur, kan je eventueel nog wat rode vloeistof gebruiken.



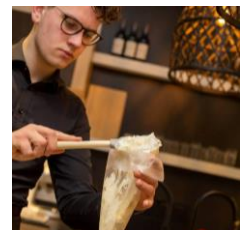
### Stap 4 | Bakken maar...

Stort het beslag in een ingevette springvorm. Bak de red velvet af in een voorverwarmde oven op 180 graden. Stel de tijd in op 60 minuten. Check na 60 minuten of de red velvet gaar is. Dit doe je door met een satéprikker in de cake te prikken. Komt de prikker er droog uit, dan is je baksel gaar.



### Stap 5 | Vulling maken

Terwijl de red velvet in de oven staat, maak je de vulling voor de valentijnsaartjes. Meng hiervoor de roomkaas, de slagroom en het zakje vanillesuiker met de mixer tot een romig geheel. Doe het roommengsel in een spuitzak en leg in de koelkast tot je de room gaat gebruiken.



## Stap 6 | Stapelen

Zodra de red velvet gaar en voldoende afgekoeld is, halveer je de cake in zijn geheel. Steek nu met een ronde vorm cirkels uit de cake. Het is afhankelijk van de grote van je ronde vorm hoeveel cirkels je uit de cake haalt. Wij haalden zes cirkels uit de taart, zodat we twee taartjes kunnen maken. Vervolgens spuit je ronde bolletjes van het roommengsel op de eerste cirkel, dek af met de tweede, en maak nog een laagje van het roommengsel. Leg het laatste cirkeltje op de taart. Doe hetzelfde bij het tweede valentijnsaartje.



## Stap 7 | Verrassing

Garneer de valentijnsaartjes met een beetje van het roommengsel, en wat van de overgebleven rode bessen en aardbeien. Een takje verse munt en poedersuiker maakt het helemaal af.

