

de leukste taarten shop



Glutenvrije Red Velvet Taart met Slagroom en Rood Fruit

De Red Velvet Taart is een groot favoriet bij velen en natuurlijk een heerlijke klassieker! Zonder gluten kan je hier gelukkig nu ook van genieten met dit recept van FunCakes. Top 'm af met wat vers rood fruit en zo kan iedereen genieten van een lekker stukje red velvet taart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
Glutenvrij 400g

F11135
€ 4,67



FunCakes Suikerbakkerspoeder
Glutenvrij 500g

F11130
€ 3,19



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 3,56



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034
€ 10,02

de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 5,82



Wilton Smitmondje Round #2A

02-0-0163
€ 2,00



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 3,53



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake Glutenvrij 400 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder Glutenvrij 1 ½ tbsp
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 ml slagroom
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 140 g ongezouten roomboter
- Aardbeien en frambozen
- Eventueel eetbare bloemen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm
- Wilton Spuitmondje #2A Rond
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Bak de glutenvrije red velvet taart

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Bereid de 400 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake Glutenvrij zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in de bakpan. Bak de red velvet in ongeveer 50 minuten gaar. Stort de taart na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.



Stap 2: Maak de slagroom

Klop de slagroom met 1 ½ eetlepel FunCakes Suikerbakkerspoeder Glutenvrij stijf en doe dit in een spuitzak met spuitmond #2A.

Stap 3: Vul en decoreer de glutenvrije red velvet taart

Snijd de red velvet 2 keer door en vul met de slagroom. De slagroom die je over hebt spatel je bovenop de taart en hier leg je de aardbeien en frambozen op. Versier eventueel met wat eetbare bloemetjes.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.