



⌚ ± 1.7 uur

 8 personen



De red velvet taart ken je vast al wel, maar ken je de blue velvet taart ook al? Dit is een variant op de welbekende red velvet taart. Deze taart smaakt net zo lekker als een red velvet taart, maar ziet er net even anders uit. En dat is onwijs leuk wanneer je een keer geen standaard taart wilt serveren. Lees dus snel verder voor ons blue velvet taart recept!

De blue velvet taart is dus eens wat anders dan de bekende red velvet cake. Dankzij de blauwe kleur kun je er allerlei verschillende kanten mee op. Zo kun je 'm bijvoorbeeld heel goed gebruiken voor een babyshower. Of smeer de taart goed af en serveer hem als gender reveal taart. En is er binnenkort iemand jarig waarvan blauw de lievelingskleur is? Dan kun je natuurlijk ook perfect deze taart maken!

- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 1 eetlepel cacaopoeder deep black;
- Brand New Cake kleurstof gel azuurblauw;
- 150 gram poedersuiker;
- 2 theelepels vanille-extract;
- Taartzaag;
- Bakspray;
- 2 x taartpan 17,5 centimeter;
- Slagroom;
- Paletmes;
- Draaiplateau.

- 5 eieren (maat M);



- 35 milliliter water;
- 300 gram roomkaas op kamertemperatuur;
- 175 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur;
- Blauwe bessen.

Recept

Het maken van de blue velvet cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de taartpannen in met de bakspray.
3. Doe de biscuit-mix samen met de eieren, water en de cacaopoeder in een kom.
4. Mix alle ingrediënten 7 minuten op de hoogste snelheid door elkaar heen.
5. Voeg de kleurstof gel toe.
Tip! Doe dit druppel voor druppel, totdat je de gewenste kleur hebt bereikt.
Tip! De blauwe kleur wordt na het bakken nog wat donkerder.
6. Mix het beslag 3 minuten op de laagste snelheid tot een egaal en luchtig beslag.
7. Vul de ingevette taartpannen met het beslag.
Tip! Vul de taartpan tot ongeveer 2/5 deel.
8. Bak de taarten in 30 minuten gaar.
Tip! Prik met een satéprikker in de taart. Als de prikker er droog uit komt, zijn de taarten gaar.
9. Haal de taarten uit de taartpannen en laat ze volledig afkoelen.

Het maken van de vulling:

1. Doe de boter samen met de poedersuiker in een kom.
2. Klop dit op lage snelheid tot een romige crème.
3. Voeg de roomkaas en het vanille-extract aan de boter toe.
4. Klop dit alles tot een egale crème.
5. Zet de crème in de koelkast.

Het opbouwen van de blue velvet taart:

1. Zaag de taarten met de taartzaag door midden.
Tip! Zaag eventueel de bovenkant en/of de onderkant van de taarten plat.
2. Zet de onderste taart op het taartplateau.
3. Smeer de bovenkant van de taart af met de crème.
4. Leg de tweede laag erop.
5. Smeer de tweede laag ook weer af met de crème.
6. Leg de derde (laatste) laag erop en smeer deze ook af met de crème.



Tip! De laatste laag kun je gebruiken voor de crumbles aan de zijkant.

7. Smeer de hele taart af met de crème.

Tip! Doe dit met een paletmes.

8. Zet de taart even in de koelkast, zodat de crème steviger wordt.

9. Smeer de taart nog 1 keer helemaal af.

10. Verkruiemel de laatste laag taart en plak de kruimels aan de zijkant van de taart.

11. Spuit op de bovenkant wat toefjes slagroom en leg op elke toef een blauwe bes.

Handige informatie

Deel jouw blue velvet taart met ons!

Heb jij zelf met dit recept een blue velvet taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Azuur Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00206)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Prof. Dubbel 53cm (Art.nr.: BNC00771)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 2 x PME Taartpan Rond Losse Bodem Ø17,8x7,6cm (Art.nr.: LBR073)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Deglon Paletmes / Glaceermes Prof. 40cm (Art.nr.: 6414040)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Wilton Basic Taartplateau Draaibaar Ø30,4x4cm (Art.nr.: 03-3120)

