BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Red velvet cheesecake recept

± 2.5 uur | ± 4.5 uur | 10 personen

De immens populaire red velvet taart is inmiddels niet meer weg te denken uit het aanbod aan taarten in Nederland. Door de kenmerkende rood-witte kleur en de lekkere chocoladesmaak valt deze taart bij veel mensen in de smaak. Wist je trouwens al dat je ook een red velvet cheesecake kunt maken? Dit gebak is een leuke, originele variant op de welbekende red velvet cake en minstens net zo lekker. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Oreo kruimels;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 30 gram maizena;
- 200 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon;
- 10 gram cacaopoeder;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- Springvorm met een diameter van 20 cm;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Glad spuitmondje.

Overige benodigdheden:

- 100 milliliter ongeklopte slagroom;
- 150 gram ongezouten roomboter;

- 30 gram Oreo kruimels;
- 600 gram roomkaas;
- 200 gram zure room;
- 4 eieren, maat M.

Recept

Het voorbereiden van de red velvet cheesecake

1. Maal de Oreo kruimels of koekjes nogmaals fijn.
2. Smelt de ongezouten roomboter spatel dit door de fijngemalen Oreo koekjes heen.
3. Bekleed de springvorm met bakpapier.
4. Doe de fijngemalen Oreo koekjes in de springvorm en druk dit goed aan.
5. Doe de roomkaas, suiker, eieren, zure room, vanille bourbon, cacaopoeder en maïzena in een ruime kom.
6. Mix dit in 5 minuten tot een gladde massa.
7. Verwarm de oven voor op 140 graden (heteluchtoven).
8. Kleur de massa met de rode kleurstof gel.
   Tip! Wij deden er 1 theelepel bij in. Hoe meer kleurstof je erin doet, hoe intenser de kleur wordt.
9. Giet het beslag in de springvorm.

Het bakken van de red velvet cheesecake:

1. Bak de cheesecake in 90 minuten gaar.
2. Laat het gebak daarna nog 30 minuten in de oven staan met de deur op een kier.
   Tip! De oven dient wel uit te zijn.
3. Laat de taart daarna buiten de oven volledig afkoelen.
4. Zet het afgekoelde gebak tot slot nog 4 uur in de koelkast, zodat het verder kan opstijven.

Het afwerken van de red velvet cheesecake:

1. Mix de Crème Chantilly-mix en slagroom 4 minuten door elkaar heen.
2. Doe de crème daarna in een spuitzak met daaraan een rond spuitmondje.
3. Decoreer hiermee de taart naar wens.
   Tip! Wij spoten met de crème een swirl op de taart.
4. Garneer de taart nog met ongeveer 30 gram Oreo kruimels.

Handige informatie

Maak ook eens onze andere Red Velvet recepten!

Naast een red velvet taart en cheesecake kun je nog veel meer andere red velvet baksels maken. Op onze blog hebben wij dan ook een heleboel red velvet recepten verzameld. Het is natuurlijk ontzettend leuk om ze allemaal eens uit te proberen. Trakteer bijvoorbeeld eens alleen maar red velvet lekkernijen op bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje. Wat dacht je bijvoorbeeld van red velvet cupcakes of zelfs red velvet brownies en red velvet cookies? Deze lekkernijen zijn perfect om zelf op te snoepen of om juist uit te delen. Deze en andere red velvet recepten vind je gewoon op ons blog. Neem er dus zeker even een kijkje!

Deel jouw red velvet cheesecake met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een red velvet cheesecake te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 × Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)