

Red velvet stack recept

 ± 1.5 uur

 32 personen



Wij vinden red velvet heel erg goed bij de feestdagen passen. Dat komt waarschijnlijk door de rode cake die vaak in combinatie met witte chocolade of witte roomkaas crème wordt geserveerd. Dat ziet er al behoorlijk kerstig uit. Wij houden er wel van om met Kerst wat meer uit te pakken en niet een standaard cake te serveren. Daarom hebben wij deze verrukkelijke red velvet stack gemaakt. Deze stack ziet er door de taarttopper enorm feestelijk uit, waardoor de stack een echt spektakelstuk is die je perfect tijdens Kerst op tafel kunt zetten. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Red Velvet Cake-mix;
- 300 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 2 bakblikken 20 x 20 centimeter;
- Bakpapier;
- Culpitt Taarttopper Acryl Merry Christmas Goud;
- Spuitzak;
- Taartkarton;
- Satéprikkers.

Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 200 milliliter water;
- 100 milliliter plantaardige olie.
- Chocolade om mee te decoreren.





Het bakken van de red velvet cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 7 minuten de Red Velvet Cake-mix, eieren, olie en water tot een luchtig beslag.
3. Bekleed beide bakblikken met bakpapier.
4. Verdeel het beslag over de bakblikken.
5. Bak de red velvet cake in 30 minuten gaar. Tip! Prik met een satéprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is die gaar.
6. Laat de cakes afkoelen op een rooster.

Het opbouwen van de red velvet stack:

1. Snijd beide cakes in 16 stukken.
2. Rijg een paar stukjes red velvet cake aan een satéprikker.
3. Druk de prikker in het midden van het taartkarton.
4. Smelt de witte chocolade au bain-marie.
5. Plak met de witte chocolade de stukken cake op de overige stukken cake. Tip! Kom je een plekje tegen waar de cake niet goed blijft zitten? Duw er dan een prikker door en zet hem zo vast aan de stapel.
6. Druip nog wat witte chocolade over de stack heen en versier hem met overige chocolade.

Handige informatie

Bekijk ook eens ons recept voor een brownie stack!

Wij hebben deze stack gemaakt met red velvet cake, maar uiteraard kun je ook met andere soorten cake een lekkere stack maken. Zo zou je de stack bijvoorbeeld met biscuit of vanillecake kunnen maken. Wijzelf hebben de stack ook al eens met brownies gemaakt. Deze brownie stack hebben wij gegarneerd met caramel, wat echt een heerlijke smaaksensatie opleverde. Het is dus echt de moeite waard om ook eens een brownie stack te maken. Bekijk ons recept voor een brownie stack hier!

Het serveren van de red velvet stack

Je kunt dit spekstakelstuk heel goed serveren bij een kopje koffie of thee, maar wij vinden hem ook perfect als dessert. Zo zou je de red velvet stack in het midden van de tafel kunnen zetten en iedereen aan tafel apart een schoteltje met ijs en slagroom kunnen geven. Iedereen kan dan stukjes red velvet pakken en genieten van de stack. Het is op deze manier ook nog eens super gezellig om aan tafel te zitten.



Deel jouw red velvet stack met ons!

Heb jij ook met ons recept een verrukkelijke red velvet stack gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Red Velvet Cake-mix 500g (Art.nr.: BNC00835)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 2 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × Culpitt Taarttopper Acryl Merry Christmas Goud 150x85mm (Art.nr.: 84882)
- 1 × One Way Wegwerp Spuitzak (Cornetje) Transparant 10x 21x12cm (Art.nr.: 3110)
- 1 × Taartkarton Goud/Wit Ø24cm per stuk (Art.nr.: PG24S2)
- 1 × Satéprikker Bamboe Ø3mm/20 cm 200st. (Art.nr.: 30006)
- 1 × Patisserie Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

