



⌚ ± 1 uur

 6 personen



aan de slag!

- Bakpapier.

- 200 milliliter water.





Het bakken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 7 minuten de Red Velvet Cake-mix, eieren, olie en water tot een luchtig beslag.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Verdeel het beslag over de bakplaat.
5. Bak de red velvet cake in 15 minuten gaar.
6. Laat de cake na het bakken volledig afkoelen.

Het maken van de red velvet taartjes:

1. Mix de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
3. Doe de crème in de spuitzak.
4. Snijd de cake in vierkantjes van 7 x 7 centimeter.
5. Spuit toefjes crème op de helft van de cakejes.
6. Leg nog een cakeje bovenop de crème.
7. Spuit toefjes crème op de bovenkant van de taartjes.
8. Garneer de taartjes met rood fruit.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten met red velvet!

Met bovenstaand recept heb je heerlijke red velvet taartjes kunnen maken, maar wist je dat je met red velvet nog veel meer lekkernijen kunt maken? Wij vinden het leuk om telkens nieuwe baksels uit te proberen en hebben daarom nog veel meer red velvet recepten op onze blog verzameld. Zo vind je er bijvoorbeeld dit [recept voor lekkere red velvet truffels](#), maar ook een [recept voor een heerlijke red velvet cheesecake](#). Ook dit [recept voor red velvet pancakes](#) is echt eens het proberen waard. [Bekijk al onze red velvet recepten hier!](#)

Bekijk eens onze taart & gebak recepten!

Vind je het ook zo leuk om jouw eigen gebakjes te maken? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want op onze hebben wij nog veel meer taart & gebak recepten verzameld. Maak bijvoorbeeld eens lekkere [lemon meringue taartjes](#) of probeer eens dit [recept voor gevulde chocoladetaartjes](#). Wil je echt uitpakken voor een verjaardag of ander feestje? Maak dan eens dit [recept voor een toffe drip cake](#). [Bekijk al onze taart & gebak recepten hier!](#)



Ontdek de andere bakmixen van Brand New Cake!

Voor deze red velvet taartjes hebben wij de [Brand New Cake Red Velvet Cake-mix](#) gebruikt. Hierdoor wordt het maken van deze gebakjes vrij eenvoudig en heb je een mooie basis om vervolgens de taartjes helemaal naar wens vullen en/of te garneren. Naast deze Red Velvet Cake-mix heeft Brand New Cake nog veel meer bakmixen in haar assortiment opgenomen, waarmee je heerlijke cakes kunt maken. Het is dan ook altijd handig om een cake-mix in huis te hebben voor als je onverwachts visite krijgt. [Shop alle Brand New Cake bakmixen op Baktotaal.nl!](#)

Laat jouw zelfgemaakte red velvet taartjes aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept lekkere red velvet taartjes gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de gebakjes zijn 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 x BrandNewCake Red Velvet Cake-mix 500g (Art.nr.: BNC00835)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #12 (Art.nr.: BNC01111)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

