Kerstboompjes van Red Velvet cake

Ingrediënten

2 Ei
1 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
250 ml Verse slagroom (onbereid)
150 g MonChou®
Dr. Oetker Zachte parels zilver
100 g Witte chocolade

Keukenspullen

Bakvorm (20 x 30cm)
Mengkom
Mixer met gardes
4 Stuk(s) Uitsteekvormpje (ster)

1. Red Velvet cake bakken

Doe de **Red Velvet taartmix (1 pak)**, de **eieren (2 stuks, op kamertemperatuur)** en een deel van de **slagroom (100 ml)** in een beslagkom.

Roer het geheel door, totdat je een gladde massa hebt die niet meer stuift. Mix dan 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag. Bekleed een bakvorm met bakpapier.

Bak de Red Velvet cake ca. 50-55 minuten in de oven totdat een satéprikker er schoon uitkomt. Bak anders nog 5 minuten langer.

2. Topping bereiden

Laat de Red Velvet cake minimaal 30 minuten afkoelen.

Doe ondertussen de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze glad. Voeg de toppingmix en de rest van de **slagroom (150 ml)** toe en mix 1/2 minuut op de laagste stand.

Mix daarna nog 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige topping.

3. Kerstboompjes maken

Snijd de afgekoelde Red Velvet cake horizontaal doormidden met een scherp kartelmes. Gebruik 4 of 5 soorten uitstekers in de vorm van een ster. Steek van iedere grootte 4 sterren uit.

Als je alle vormpjes hebt uitgestoken kun je gaan stapelen: Leg de grootste ster op een bord en smeer hier flink wat cream cheese-topping op.

Pak de op-een-na-grootste ster en druk goed aan. Ga zo door totdat je alle sterren op elkaar hebt gestapeld en ze samen een kerstboompje vormen.

Versier de kerstboompjes met de **zilveren parels** en bestrooi vervolgens met **poedersuiker**.

> ### Stervormpjes of ronde vormpjes?
> Heb je geen stervormpjes of ronde vormpjes in verschillende maten? Dan kun je ook ronde plakken maken met 4 of 5 verschillende soorten glazen. Net zo leuk. :)

4. Resttip: Sneeuwballen

Doordat je de Red Velvet cake uitsteekt houd je altijd wat over. Nu kun je er natuurlijk voor kiezen om dat tussen het bakken door lekker op te smikkelen, maar het is ook leuk om er Red Velvet-sneeuwballen van te maken. Die kun je bij de boompjes leggen, of apart serveren.

Doe de overgebleven cake in een keukenmachine met **cream cheese** (ik heb voor 100 gram cake 2 eetlepels MonChou gebruikt).

Maak balletjes van het deeg (zo groot als je zelf wilt). Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie (in een kom boven een pan met kokend water). Roer regelmatig door. Doop de balletjes in de witte chocolade en leg op een bord. Zorg dat ze goed bedekt zijn. Laat de chocolade uitharden in de koelkast. Bewaar ze in de koelkast zodat de chocolade lekker knapperig blijft.