Naked Red Velvet Kersttaart

Ingrediënten

160 ml Melk
2 Eidooier
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
125 g Gestoofde peertjes
100 g Witte chocolade
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
700 ml Verse slagroom (onbereid)
4 Ei
2 pak(ken) Dr. Oetker Red Velvet Cake
150 g Bramen
150 g Blauwe bessen

Keukenspullen

Steelpan
2 Kom
IJswater
Mixer met gardes
Mengkom
Springvorm (Ø20 cm)
2 Spuitzak

1. Twee soorten mousse maken

Verwarm de **melk (160 ml)** in een pan. De melk mag niet gaan koken.

Klop ondertussen de **eidooiers (2 stuks)** met de **suiker (2 el)** licht en romig en voeg beetje bij beetje de warme melk toe.

Giet het mengsel terug in de pan en laat het op laag vuur iets indikken.

Breek de **witte chocolade (100 g)** in kleine stukjes en snijd de **stoofpeertjes (125 g)** in kleine blokjes.

Verdeel het melkmengsel over 2 kommen en voeg aan de ene kom de **witte chocolade** toe. Laat volledig smelten en roer goed. Voeg aan de andere kom de **stoofpeertjes** en het **vanille-aroma (1 tl)** toe. Laat beiden afkoelen in een bak met ijswater.

Klop ondertussen **slagroom (500 ml)** stijf, verdeel over de 2 kommen en spatel voorzichtig tot een luchtige mousse. Laat beide kommen minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

2. Red velvet cakebeslag maken

Zorg ervoor dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Terwijl de mousse opstijft, bereid je twee Dr. Oetker Red Velvet Cakes in 2 springvormen met verschillende formaten.

Doe hiervoor de **taartmixen (2 pakken)**, de **eieren (4 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een beslagkom. Roer het geheel met een mixer met garden, op de laagste stand, tot een glad geheel. Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig geheel.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen. Was de beslagkom en de garden hierna direct af met lauw water om een rode aanslag te voorkomen.

Plaats de bakplaat met één of gelijktijdig twee bakvormen in het midden van de oven en bak iedere taart in 50 tot 55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de taart om te testen of de cake gaar is. Is de prikker droog, dan is de taart gaar. Zo niet, bak de taart dan nog 5 minuten.

Haal de taarten uit de oven en laat deze minimaal 30 minuten, in de bakvorm, goed afkoelen.

> ### Twee maal taartbeslag maken
> Dit recept gaat uit van twee verpakkingen en beide taartvormen gelijktijdig in de oven plaatst. Bak je in een kleinere heteluchtoven, bereid en bak het beslag dan per taart voor het beste resultaat.

3. Vullen en decoreren

Wanneer beide Red Velvet Cakes goed zijn afgekoeld, snijd je iedere taart in 3 lagen van gelijke dikte. Vlak van de grootste taart de bovenste laag zoveel mogelijk af.

Vul 1 spuitzak met de witte chocolademousse en de ander met de stoofperenmousse. Verdeel nu de witte chocolademousse over de onderste 2 grotere taartlagen en sluit af met de derde grote taartlaag.

Plak de onderste kleinere taartlaag met een beetje mousse op de grote taart en verdeel vervolgens de stoofpeertjesmousse over de 2 kleinere taartlagen.

Eindig met de bovenste kleine toplaag. Bewaar de taart tot moment van serveren in de koeling. Garneer de Naked Red Velvet Kerstcake vlak voor het uitserveren met verse **bramen (150 g)** en **blauwe bessen (150 g)**.

1. Twee soorten mousse maken

Verwarm de **melk (160 ml)** in een pan. De melk mag niet gaan koken.

Klop ondertussen de **eidooiers (2 stuks)** met de **suiker (2 el)** licht en romig en voeg beetje bij beetje de warme melk toe.

Giet het mengsel terug in de pan en laat het op laag vuur iets indikken.

Breek de **witte chocolade (100 g)** in kleine stukjes en snijd de **stoofpeertjes (125 g)** in kleine blokjes.

Verdeel het melkmengsel over 2 kommen en voeg aan de ene kom de **witte chocolade** toe. Laat volledig smelten en roer goed. Voeg aan de andere kom de **stoofpeertjes** en het **vanille-aroma (1 tl)** toe. Laat beiden afkoelen in een bak met ijswater.

Klop ondertussen **slagroom (500 ml)** stijf, verdeel over de 2 kommen en spatel voorzichtig tot een luchtige mousse. Laat beide kommen minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

2. Red velvet cakebeslag maken

Zorg ervoor dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Terwijl de mousse opstijft, bereid je twee Dr. Oetker Red Velvet Cakes in 2 springvormen met verschillende formaten.

Doe hiervoor de **taartmixen (2 pakken)**, de **eieren (4 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een beslagkom. Roer het geheel met een mixer met garden, op de laagste stand, tot een glad geheel. Klop het geheel met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig geheel.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen. Was de beslagkom en de garden hierna direct af met lauw water om een rode aanslag te voorkomen.

Plaats de bakplaat met één of gelijktijdig twee bakvormen in het midden van de oven en bak iedere taart in 50 tot 55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de taart om te testen of de cake gaar is. Is de prikker droog, dan is de taart gaar. Zo niet, bak de taart dan nog 5 minuten.

Haal de taarten uit de oven en laat deze minimaal 30 minuten, in de bakvorm, goed afkoelen.

> ### Twee maal taartbeslag maken
> Dit recept gaat uit van twee verpakkingen en beide taartvormen gelijktijdig in de oven plaatst. Bak je in een kleinere heteluchtoven, bereid en bak het beslag dan per taart voor het beste resultaat.

3. Vullen en decoreren

Wanneer beide Red Velvet Cakes goed zijn afgekoeld, snijd je iedere taart in 3 lagen van gelijke dikte. Vlak van de grootste taart de bovenste laag zoveel mogelijk af.

Vul 1 spuitzak met de witte chocolademousse en de ander met de stoofperenmousse. Verdeel nu de witte chocolademousse over de onderste 2 grotere taartlagen en sluit af met de derde grote taartlaag.

Plak de onderste kleinere taartlaag met een beetje mousse op de grote taart en verdeel vervolgens de stoofpeertjesmousse over de 2 kleinere taartlagen.

Eindig met de bovenste kleine toplaag. Bewaar de taart tot moment van serveren in de koeling. Garneer de Naked Red Velvet Kerstcake vlak voor het uitserveren met verse **bramen (150 g)** en **blauwe bessen (150 g)**.