Red Velvet cakerol

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
200 ml Slagroom (ongezoet)
Poedersuiker
100 g Roomkaas
1 Beker(s) Choco Dip bruin (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Snijplank
Theedoek
Bord

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en leg hier bakpapier op. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

.

2. Red velvet beslag maken

Doe de **Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake (1 pak)** samen met de **eieren (2 stuks)** en de helft van de **slagroom (100 ml)** in een beslagkom. Roer de massa met een mixer met garden op de laagste stand tot een gladde massa. Klop het daarna op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag op de bakplaat en maak met een lepel een rechthoek van ongeveer 20x30 cm met een dikte van ongeveer 1 cm. Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Red Velvet cake in ca. 10-15 minuten gaar. Spoel direct de beslagkom en de garden om met lauw water om rode aanslag te voorkomen. Leg een schone theedoek op het aanrecht en leg deze zo glad mogelijk neer. Strooi hier royaal **poedersuiker** over.

3. Red velvet cake oprollen

Haal de bakplaat uit de oven en leg de cake op de theedoek met het bakpapier aan de bovenkant. Haal het bakpapier er heel voorzichtig af. Rol de cake heel strak op samen met de theedoek erin. Op deze manier gaat de cake niet aan elkaar plakken. Laat dit in minimaal 20 minuten strak opgerold, goed en volledig afkoelen. Doe de mix voor de topping samen met de rest van de **slagroom (100ml)** en de **roomkaas (100 g)** in een beslagkom. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Klop daarna in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige crème. Rol de Red Velvet cake met theedoek voorzichtig uit elkaar. Verdeel de topping over de plak. Houd hierbij aan beide zijde zo'n 2.5 cm vrij. Rol de cake nu weer strak en voorzichtig op. Laat de Red Velvet cakerol minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

> Zuivelspread
> In plaats van roomkaas kun je ook zuivelspread gebruiken.

4. Cakerol decoreren

Verwarm de **Dr. Oetker Choco Dip Bruin (1 beker)** volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Haal de Red Velvet cakerol uit de koelkast en leg deze op een bord met bakpapier. Maak met de Choco dip streepjes over de cakerol. Laat de Choco Dip afkoelen. Plaats de cakerol tot het moment van serveren terug in de koeling. Serveer de red velvet cakerol op een mooi bord.

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en leg hier bakpapier op. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

.

2. Red velvet beslag maken

Doe de **Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake (1 pak)** samen met de **eieren (2 stuks)** en de helft van de **slagroom (100 ml)** in een beslagkom. Roer de massa met een mixer met garden op de laagste stand tot een gladde massa. Klop het daarna op de hoogste (turbo) stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag op de bakplaat en maak met een lepel een rechthoek van ongeveer 20x30 cm met een dikte van ongeveer 1 cm. Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Red Velvet cake in ca. 10-15 minuten gaar. Spoel direct de beslagkom en de garden om met lauw water om rode aanslag te voorkomen. Leg een schone theedoek op het aanrecht en leg deze zo glad mogelijk neer. Strooi hier royaal **poedersuiker** over.

3. Red velvet cake oprollen

Haal de bakplaat uit de oven en leg de cake op de theedoek met het bakpapier aan de bovenkant. Haal het bakpapier er heel voorzichtig af. Rol de cake heel strak op samen met de theedoek erin. Op deze manier gaat de cake niet aan elkaar plakken. Laat dit in minimaal 20 minuten strak opgerold, goed en volledig afkoelen. Doe de mix voor de topping samen met de rest van de **slagroom (100ml)** en de **roomkaas (100 g)** in een beslagkom. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Klop daarna in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige crème. Rol de Red Velvet cake met theedoek voorzichtig uit elkaar. Verdeel de topping over de plak. Houd hierbij aan beide zijde zo'n 2.5 cm vrij. Rol de cake nu weer strak en voorzichtig op. Laat de Red Velvet cakerol minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

> Zuivelspread
> In plaats van roomkaas kun je ook zuivelspread gebruiken.

4. Cakerol decoreren

Verwarm de **Dr. Oetker Choco Dip Bruin (1 beker)** volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Haal de Red Velvet cakerol uit de koelkast en leg deze op een bord met bakpapier. Maak met de Choco dip streepjes over de cakerol. Laat de Choco Dip afkoelen. Plaats de cakerol tot het moment van serveren terug in de koeling. Serveer de red velvet cakerol op een mooi bord.