# Red Velvet taart met sneeuwpoppen

## Ingrediënten

2 Ei
1 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
250 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g MonChou®
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Kerstdecoratie
1 Zakje(s) Nougatine (Dr. Oetker)
100 g Kokosrasp
4 Oreo® White Choc
1 Pak Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
Rolfondant Rood
Dr. Oetker Zachte parels zilver

## Keukenspullen

Bakplaat
Mixer met gardes
4 Satéprikker

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 160°C / Hetelucht 150°C).

Vouw de bakvorm volgens de instructies op de bakvorm en zet deze op de bakplaat.

## 2. Red Velvet taart maken

Doe het **zakje Red Velvet Cake mix**, **eieren (2 stuks)** en **slagroom (100 ml)** in een kom. Roer het geheel eerst rustig door tot een gladde massa die niet meer stuift. Klop daarna met de mixer op de hoogste stand in drie minuten tot een luchtig Red Velvet Cake beslag.

Verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de Red Velvet Cake in 50-55 minuten gaar. Controleer of de Red Velvet Cake gaar is door met een prikker in het midden van de taart te prikken. Als deze er schoon uit komt is de taart gaar. Laat anders de taart nog 5 tot 10 minuten verder garen.

Laat de Red Velvet Cake na het bakken helemaal afkoelen.

## 3. Kerst op de taart maken

Klop de **MonChou (100 g)**, **slagroom (150 ml)** met de **topping mix** glad. Snijd de taart horizontaal in twee gelijke plakken. Vul de Red Velvet taart met mochou en bestrijk de buitenkant van de Kersttaart met een laagje MonChou en strijk glad.

Meng de **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)** met de **Dr. Oetker Kerstdecoratie witte ijssterren**. En beplak met de hand de zijkant van de kersttaart met dit mengsel.

Strooi de **kokosrasp (100 g)** over de Red Velvet taart.

## 4. Sneeuwpoppen maken

Steek 1 satéprikker tot de helft in de zijkant van **1 Oreo**, steek op het deel dat nog uitsteekt de **tweede Oreo**. Je hebt nu het lichaam van het sneeuwpopje. Herhaal dit om een tweede sneeuwmannetje te maken.

Teken vervolgens met de **Dr. Oetker decoratiestiften** de gezichtjes op de sneeuwmannetjes. Zet op het onderlichaampje, waar de 4 knoopjes moeten komen, 4 puntjes met 1 van de decoratiestiften. Maak het neusje met **rood rolfondant**.

Druk vervolgens 1 voor 1 de 4 **zilveren balletjes (Dr. Oetker Zachte Parels Zilver)** op deze puntjes. Herhaal dit bij het 2e sneeuwmannetje. Voilá de sneeuwpopjes zijn klaar. Druk ze vervolgens zachtjes in de Red Velvet kersttaart.

## 5. Download de kerstfiguren

*Maak jouw kersttaart extra mooi en download de 'Kerst op taart' kerstfigurenset*