



# RED VELVET CAKE

- 120 gram roomboter  
*(op kamertemperatuur)*
- 250 gram fijne kristalsuiker
- 2 eieren *(op kamertemperatuur)*
- 240 ml karnemelk
- 1 theelepel vanille-extract
- Rode kleurstof
- 20 gram glutenvrije cacaopoeder
- 200 gram rijstmeel *\*Kies bij voorkeur een rijstmeel met glutenvrij logo of in iedergeval met een glutenvrije claim op de verpakking*
- 100 gram ketanmeel (kleefrijstmeel)  
*\*zie boven*
- 1 volle theelepel zuiveringszout  
*(= baking soda = natriumbicarbonaat)*
- 1 eetlepel glutenvrije appelciderazijn

Twee bakvormen van 20-22 cm doorsnede, ingevet en bestoven met bloem of glutenvrij paneermeel. Verwarm de oven voor op 175 graden.

**\* Ik koop deze meelsoorten in een Toko, deze hebben geen glutenvrij logo. Durf je dat niet aan, neem dan bijvoorbeeld de meelsoorten van Peak's.**

- Weeg de boter en de suiker in een mengkom en meng tot het licht gekleurd en luchtig is.
- Klop de eieren los, voeg ze geleidelijk toe en meng tot ze helemaal opgenomen zijn.
- Meng de karnemelk met het vanille-extract en kleur dit helder rood met wat druppels kleurstof. De hoeveelheid kan per soort verschillen dus begin met een paar druppels.
- Zeef de bloem met de cacaopoeder in een aparte kom.
- Voeg al mixend de helft van de karnemelk bij het beslag, daarna de helft van het bloemmengsel, dan de andere helft van de karnemelk en als laatste de rest van het bloemmengsel.
- Schraap de randen er goed bij en mix tot alles goed gemengd is.
- Voeg het zuiveringszout en de azijn toe en meng goed door het beslag.
- Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de cakes 30-35 minuten in het midden van de oven.
- Laat de cakes even in de vorm afkoelen en stort ze dan op een rooster om ze verder af te laten koelen.

## Roomkaasglazuur (of wat aalbessen)

- 100 gram roomboter  
*(op kamertemperatuur)*
- 200 gram roomkaas (Monchou)
- 400 gram poedersuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- granaatappelpitten *(of wat aalbessen)*

- Meng de roomkaas en de boter goed door elkaar en voeg geleidelijk de poedersuiker toe tot alles goed gemengd is.
- Voeg als laatste de vanille toe en mix nog 5 minuten tot het glazuur luchtig is. Blijf niet te lang mixen anders kan het glazuur te dun worden.
- Leg een cake op een taartschaal en strijk de helft van het glazuur er over.
- Leg de andere cake (met de onderkant boven) er op en druk zachtjes aan.
- Schep de rest van het glazuur er bovenop en verdeel het gelijkmatig.
- Bestrooi de taart met de granaatappelpitjes.
- Laat de taart (onder een stolp) een uurtje opstijven in de koelkast.