



## Unicorn cake

*Always be yourself, unless you can be a unicorn.  
Then always be a unicorn. Dat zegt genoeg toch?*

## Boodschappenlijstje



LorAnn Bakery Emulsion Citron 118ml

L0758  
6,99 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18  
12,65 €



Patisse Cuillères-Mesure Magnétiques set/5

P02486  
15,45 €



Crisco Shortening Graisse Végétale 450g

23913  
10,75 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545  
5,89 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg

F10500  
5,59 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120  
3,65 €



FunCakes Confettis XL Pastel 55g

F52020  
3,45 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115  
3,65 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm pk/12

03-3102  
7,05 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30g

F44130  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 3 x 4 eieren
- 3 x 25 ml water
- 4 eetlepels water
- Optioneel: wat gekleurd musketzaad (paars, roze, geel, groen) voor decoratie

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakvorm in met bakspray. Mix in een kom de 250 gram Mix voor Biscuit, 4 eieren en 25 ml water op de hoogste snelheid tot een glad beslag. Voeg vervolgens wat teal-kleurstof toe en mix 2 minuten na op de laagste stand. Vul de bakvorm met het beslag en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Stort hem op een taartrooster en laat helemaal afkoelen. Maak op dezelfde manier en roze en leaf green biscuit.

Maak de botercrème door 450 gram crisco, 4 eetlepels water en 2 theelepels citroensmaakstof in een mengkom glad te mixen. Zorg dat er geen klontjes in komen. Doordat vet en water niet zo makkelijk mengen, kan dit even duren. Zodra de substantie mooi zalvig geworden is, voeg je in één keer 900 gram suikerbakkerspoeder en twee eetlepels meringue poeder toe. Mix ook dit weer in 4 minuten tot een crème. Verdeel de crème in twee delen. Verdun één helft met 2 à 3 eetlepels water tot je gladde, zachte crème krijgt. Met dit gedeelte smeer je de taart aan de buitenkant af. De andere helft verdeel je weer in 5 gelijke porties. Meng elke portie met een beetje icing color: teal, leaf green, violet, pink en yellow.

Snijd met een taartzaag de boven- en onderkant van twee biscuits af, houd zo'n 5 cm over. Het derde biscuit wordt de bodem. Hiervan snijd je alleen de bovenkant af, zodat je ook hier een biscuit van zo'n 5 cm overhoudt. Smeer tussen alle lagen gele crème en stapel ze op elkaar. Bedek nu de buitenkant van de taart met de witte crème. Knip een puntje van de spuitzak en doe spuitmondje #1 en alle overige kleuren crème in die ene zak. Spuit boven op de taart mooie gekleurde toefjes en decoreer eventueel met wat musketzaad. Duw tegen de onderrand van de taart de XL confetti.