



Ultieme unicorntaart

Het is de ultieme unicorntaart van FunCakes: een drielaags-taart in pasteltinten met de allerschattigste unicorn er bovenop. Eén blik van deze unicorn en je kunt al geen 'nee' meer zeggen.

Boodschappenlijstje



Culpitt Tigres Fleur Argent set/50 -24
jaugé-

1384SIL
6,88 €



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
0,98 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10
x 10cm

RND044
6,28 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
8,92 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
13,22 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
4,50 €



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18
10,02 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,42 €



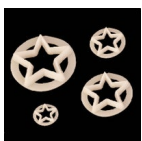
FMM Fluffy Cloud Cutters ensemble/5

CUTCLOUD
6,67 €



Silikomart Sugarflex Veiner -Mini
Flower-

SLK805
10,24 €



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
5,86 €



Katy Sue Mould Bow Trio

CE5
7,86 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €

Overige benodigdheden:

- 443 ml water
- 6,5 ei (325 gram)
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- Spaghetti
- Poedersuiker om op uit te rollen

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met bakspray. Knip 3 stroken bakpapier die langer zijn dan de hoogte van de bakvormen en zet dit langs de rand in de bakvorm.

Bereid de Mix voor Botercrème voor zoals aangegeven op de verpakking of in dit basisrecept. Maak ook de Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of dit basisrecept en verdeel het mengsel over de drie bakvormen. Bak de biscuits 30-35 minuten en laat ze daarna afkoelen (uit de vorm) op een taartrooster. Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de vervolgens crème in 3 delen waarvan één iets groter deel. Dit is voor de onderste taart. Breng de drie delen botercrème op smaak met de drie verschillende smaakstoffen. Snijd alle drie de biscuits twee keer door met de taartzaag en vul elke taart met een andere smaak botercrème. Smeer hier ook de buitenkant mee af en maak het mooi strak met behulp van de side scraper. Zet de taarten in de koeling zodat de botercrème kan opstijven.

Neem 4 porties van 150 gram en kleur ze met de roze, groene, violet en gele kleurstof. Kleur vervolgens nog een portie van 250 gram met de blauwe kleurstof. Rol alle kleurtjes fondant uit tot een dikte van een euromunt en steek hier hartjes en sterretjes uit. Knip de zilveren ijzerdraadjes, dip het uiteinde in de eetbare lijm en steek dit voorzichtig in de hartjes en sterretjes. Laat drogen. Rol het blauwe fondant uit en bekleed hiermee het kleinste taartje. Rol wat wit uit, steek hier wolkjes uit en plak op de taart. Bekleed de twee andere taarten met wit fondant. Gebruik de smoothers om de taarten strak om de biscuits heen te krijgen. Snijd het overvallige fondant weg en zet alle taarten terug in de koeling.

Kneed een mespuntje tylopoeder door 125 gram witte fondant. Dit is voor de unicorn. Maak voor het lijfje een kegelvormpje en steek hier spaghetti in. Voor het hoofd rol je een bal die groter is dan het lijfje, zet dit er bovenop. Neem voor de benen 4 gelijke stukjes fondant en rol ook hiervan kegeltjes. Rol een klein stukje lila fondant uit, steek hier met de ronde plunger-uitsteker hoefjes uit en plak dit onder de voetjes. Plak de benen tegen het lijfje. Voor de snuit rol je een worstje van lila fondant en dit druk je plat. Plak het in de breedte op het hoofd en maak met de achterkant van een kwastje de neusgaten. Maak met twee kleine stukjes zwart fondant de oogjes. Voor de hoorn neem je een stukje spaghetti waar je een sliertje paars, geel en roze fondant omheen rolt. Laat dit even drogen. Steek daarna voorzichtig in het hoofd. De oortjes bestaan uit twee driehoekige stukjes wit fondant met een roze binnenkantje. Plak ook deze op het hoofd. De manen en de staart maak je van hele dunne sliertjes van de verschillende kleuren fondant. Voor de grote wolk waar de unicorn op zit, rol je wat ballen in verschillende groottes die je tegen elkaar aan legt. Smeer de bovenkant in met lijm. Rol een lapje wit fondant uit en bekleed hiermee de ballen. Idealiter maak je de unicorn, de sterretjes en de hartjes een dag van tevoren zodat het goed kan drogen!

Neem de middelste taart uit de koeling en smeer de buitenkant helemaal flink in met piping gel. Druk hier voorzichtig de gekleurde confetti tegenaan. Zorg dat de taart overal goed bedekt is. Neem

nu een grote kwast en dep de confetti met de Metallic Silver Paint. Let er op dat je dept in plaats van strijkt, want anders veeg je de confetti van de taart af.

Rol het lila fondant langwerpig dun uit, maak met de Multi Ribbon Cutter een strook en gebruik de Bulbulous Cone om de randjes te frillen. Leg hiervoor de strook fondant tegen de rand van de tafel aan en rol voorzichtig met de Bulbulous Cone heen en weer totdat het gaat 'bobbelen'. Plak dit onderaan de grote taart. Herhaal met alle andere kleurtjes. Maak draperieën van wit fondant en plak dit langs de bovenrand van de taart. Plak op de overlappingen strikjes gemaakt met bijvoorbeeld de Katy Sue Mal.

Steek in de onderste taart 4 houten dowels en knip op maat. Zet de confettitaart met een goud-/zilver karton erbovenop. Steek in de confettitaart ook 4 dowels, knip op maat en zet daar de kleine taart met een op maat geknipt goud-/zilverkarton weer boven op. Maak voor de finishing touch van wit fondant een paar bloemetjes met de veiner en plak deze op de rand van de confettitaart met de kleinste taart. Plaats de grote wolk bovenop de taart met daarbovenop de unicorn.

Groeppeer wat hartjes en sterretjes op draad en tape ze vast met roze glittertape. Maak er zoveel als je zelf leuk vindt en steek ze in de grote wolk.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.