



Unicorn Driptaart

Wauw, deze Unicorn Driptaart is een droom voor ieder kind! Deze prachtige paars met blauwe unicorn taart is gemaakt door Antilliaans Eten met de spullen uit ons assortiment. De taart bestaat onder andere uit de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, een vulling van bosvruchtenbavarois, een drip van deco melts en natuurlijk leuke bijpassende decoraties. Dus heb jij binnenkort een jarige in het midden die deze taart helemaal te gek zou vinden? Lees dan snel het recept!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
6,99 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Bleu ciel- 250g

F25160
4,45 €



FunCakes Sugar Decorations Flower Mix Purple Set/24

F50600
3,95 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise 150 g

F54305
6,25 €



Sugarflair Colorant Chocolat - Light Blue - 35g

C306
6,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 25 x 7,5cm

03-0-0030
13,15 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Patisse Spatule RVS 25cm

P10373
7,59 €



Patisse Sacs de décoration jetables 41, 24 pieces

02435
5,85 €



PartyDeco Ensemble Décorations Fête - Licorne

SET4
22,57 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12

5,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 330 gr
- FunCakes Mix voor Bavarois Bosvruchten 150 gr
- FunCakes Deco Melts Wit 100 gr
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Paars
- Sugarflair Chocolate Kleurstof Lichtblauw
- Optioneel: in plaats van de witte deco melts blauw te kleuren, zijn de FunCakes Deco Melts Licht Blauw ook geschikt
- 5 eieren
- 213 ml water
- 750 ml slagroom
- 1 el zonnebloemolie

(De Bavarois Bosvruchten mix van FunCakes is niet meer beschikbaar, hiervoor kan de Aarbeien Bavarois mix gebruikt worden. De taart wordt hierdoor wel roze in plaats van paars.)

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred Deep Round Pan 25x7,5
- Patisse Spatel RVS 25cm
- Patisse Wegwerp Spuitzakken
- PartyDeco Party Decorations Set - Unicorn
- PME Taartzaag 30cm

Stap 1: Aan de slag met de biscuit mix voor de Unicorn Driptaart

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram van de FunCakes Bakmix Biscuit Deluxe met 5 eieren en 33 ml water in een kom en klop het geheel in 7-8 minuten op de hoogste stand. Klop het daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de bakvorm in, vul deze met het beslag en bak de biscuit in 35-40 minuten af. Na het bakken laat je de taart op een taartrooster afkoelen tot dat hij op kamertemperatuur is.

Stap 2: Bereid de vulling voor de Unicorn Driptaart

Ondertussen kan je aan de slag gaan met de vulling van de taart. Hiervoor klop je eerst 750 ml slagroom lobbijg. Daarna meng je de Bavarois mix met 180 ml lauw water en spatel je dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Stop de bavarois alvast in een spuitzak en bewaar deze in de koelkast totdat je de taart kan vullen.

Is de taart genoeg afgekoeld? Snijd deze dan in drie lagen met de taartzaag. Smeer op elke taartlaag een lekkere laag van het bosvruchten bavarois mengsel en stapel de lagen op elkaar. Zodra de lagen van de taart gevuld zijn kan je de taart afsmeren met de bavarois.

Stap 3: Decoreer de Unicorn Driptaart

Zodra de is afgesmeerd kan het decoreren beginnen! Smelt 100 gram van de witte deco melts of licht blauwe deco melts in een pannetje. Gebruik je de witte deco melts? Voeg hier dan nog wat van

de blauwe chocoladekleurstof en een eetlepel zonnebloem olie aan toe (mogen ook 2 eetlepels zijn om de drip nog wat zachter te krijgen). Doe het mengsel in een kleine spuitzak zonder spuitmondje en laat het op lichaamstemperatuur komen, dan is het mengsel iets steviger. Knip vervolgens een klein hoekje van de spuitzak en giet een randje over de taart als drip.

Als *finishing touch* kan je de bovenkant nog bedekken met wat heerlijke bosvruchten bavarois toefjes en de zijkant met wat mooie suikerbloemen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Jurino Ignacio.

[Kijk voor een drip cake met unicornstrooisel op Bakken.nl](#)