



Ozosnel taart voor Sinterklaas

Maak zelf deze hele leuke toen Amerigo, maar nu Ozosnel paarden taart voor Sinterklaas met het recept van Deleukstetaartenshop. Deze Ozosnel taart is geïnspireerd op de klassieke unicorn taart, en is een echte eyecatcher op Pakjesavond!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg
F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Sucre Glace 900g
F10545
5,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g
F56110
6,15 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg
F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g
F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g
F20120
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow
250g
F20145
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 50g
F54755
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g
F44105
3,65 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm
RND064
11,29 €



PME Spatule lame inclinée 23cm

PK1013

5,35 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Biscuit 330g
- FunCakes mix voor Boter crème 300g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Geel 250g
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- FunCakes Eetbare Lijm 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart 30g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder op uit te rollen
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- 33 + 300 ml water
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- PME Modeleer Gereedschap Balvormig - Bone
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- PME Mini Ronde Plunger Uitsteker Set/3
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- Kwastje

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 330 gram FunCakes mix voor Biscuit aan zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakpannen in. Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de FunCakes mix voor Boter crème en vul de taart

Maak 300 gram FunCakes mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de boter crème op smaak met de witte choco smaakpasta.

Snijd van allebei de biscuits de bolle bovenkant er af. Dit gebruik je niet. Snijd de biscuits 2 keer doormidden met de taartzaag. Vul en smeer de taart rondom af met boter crème. Zet hierna in de koelkast zodat de crème wat kan opstijven.

Stap 3: Maak de fondant voor het decoreren

Kneed 800 gram witte fondant goed door en rol dit uit tot een langwerpige lap die om de taart heen past. Bekleed hiermee de zijkant van de taart en snijd het overvallende weg. Snijd ook uit wit fondant met het cutting wheel twee oren. De rest van het fondant verdeel je in tweeën. Kleur dit in twee tinten grijs, houdt een heel klein stukje wit over voor de pupillen.

Rol wat zwarte fondant dun uit en steek hier 2 ovalen uit voor de ogen. Met de achterkant van een spuitmond 1M maak je uit wit fondant twee grote pupillen en twee sparkles.

Uit de zwart fondant steek je met de grootste maat ronde plunger cutter twee rondjes uit. Plak de onderdelen voor de ogen met eetbare lijm op elkaar. Maak van dunne rolletjes zwart fondant de wimpers en plak ze onder de ogen.

Rol de twee tinten grijs fondant uit en snijd hier de bles en de snuit en de binnenkant van de oren uit met het cutting wheel. Met de bone tool druk je twee neusgaten in de snuit en bovenop plak je twee rolletjes fondant voor de neusvleugels. Plak de ogen, de bles en de snuit op de taart met eetbare lijm. Plak de grijze binnenkant van de oren op de witte oren.

Rol wat rode fondant dun uit in een langwerpige strook en snijd met de multi ribbon cutter een rechte baan uit van ongeveer 1 cm breed. Plak dit boven aan het hoofd. Het gele fondant rol je ook heel dun uit en hier snijd je met een mesje dunne rechthoekjes uit die je op de rode band plakt.

Stap 4: Decoreer de taart met Botercrème

Verdeel de rest van de botercrème in 3 porties en kleur dit in verschillende tinten grijs met de zwarte kleurstof. Doe dit in 3 spuitzakken met spuitmondjes #1M en #32 en spuit rozetten en dropflowers op en achter het hoofd als de manen. Steek de oren boven in de toefjes. Eventueel zet je er een cocktailprikker achter tegen het omvallen.