



Halloween Unicorn Taart

Gek op Unicorns én op Halloween? Dan is deze Halloween Unicorn taart perfect voor jou! De normaal zo schattige unicorn is omgetoverd tot een creepy unicorn om jouw Halloweenfeestje compleet te maken. De taart is gemaakt van een luchtige biscuit, gevuld met botercrème en gedecoreerd met fondant en botercrèmetoefjes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,21 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
4,33 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg
F20500
8,07 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 1
kg
F20530
8,07 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g
F44120
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g
F44145
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g
F44155
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Noir 30 g
F44105
3,02 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits de
la Passion 120g
F56275
5,01 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger
F41095
3,31 €



FunCakes Colle Alimentaire 50 g
F54755
2,59 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11
F85110
3,22 €



PME Palette Knife Angled Blade -33
cm-
PK1014
7,22 €



Patisse Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 40x25cm
P10578
6,28 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm

P01792
6,11 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool -
14ml.

K101
3,36 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 600 g FunCakes Fondant Wit
- 900 g FunCakes Fondant Zwart
- FunCakes Smaakpasta Passievrucht
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- 500 g ongezoeten roomboter
- 450 ml water
- 7,5 eieren (ca. 380 g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- 2x Wilton spuitmondje #1M
- 2x Wilton spuitmondje #21
- Wilton Decoratiekwasten Set/5
- Wilton Bamboe Dowel Stokjes set/12
- Taartzaag
- Afkoelrooster
- Paletmes
- Rolstok
- FMM Multi Ribbon Cutter
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- Rejuvenator Spirit

Stap 1: Maak de hoorn en oren van de unicorn

Kneed voor de hoorn een stuk witte fondant tot het glad is en rol het uit tot een lange strook waarvan de uiteinden dunner zijn dan het middenstuk. Vouw dit halverwege en rol de twee kanten voorzichtig om de houten dowel. Smeer de hoorn indien nodig in met wat water of eetbare lijn. Laat dit idealiter een a twee dagen drogen.

Rol voor de oren de zwarte fondant dun uit en snijd met behulp van de cutting wheels twee maten oren uit. Lijm de kleine oortjes op de grotere en laat ze licht gebogen drogen.

Stap 2: Maak de basis van de Halloween Unicorn taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met bakspray. Maak

de biscuit mix door 500 gram van de mix te mengen met 50 ml water en 7,5 eieren. Mix het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag in 2 porties en kleur deze groen en paars met de kleurgels. Verdeel het beslag vervolgens over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Na het bakken stort je ze direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Bereid de botercrème voor de Halloween Unicorn Taart

Meng 400 gram botercrème mix en 400 ml water in een kom en laat het mengsel minimaal één uur opstijven bij kamertemperatuur. Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta.

Stap 4: Vullen en afsmeren van de taart

Snijd de biscuits twee keer door met de taartzaag en vul met jam naar keuze en een dunne laag botercrème en smeer af met botercrème.

Stap 5: Bekleden van de Halloween taart met fondant

Kneed de zwarte fondant goed door, rol deze uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed de taart.

Kneed een stuk wit fondant goed soepel en rol een uit tot 2-3 mm dikte. Snijd stroken van ongeveer 2 cm breed en plak deze met eetbare lijm op de taart.

Stap 6: Decoreren van de Halloween Unicorn Taart

Verdeel de resterende botercrème in 4 porties en kleur deze in met de 4 FunCakes Kleur Gels. Vul 4 spuitzakken met spuitmondjes # 1M en # 21 met de gekleurde botercrème en spuit rozetten en dropflowers in verschillende formaten op de taart.

Meng de glanspoeder met een beetje rejuvenator om eetbare verf te maken en verf de hoorn, de binnenkant van de oren en de ogen en laat dit drogen. Steek hierna voorzichtig de hoorn en de oren in de taart en plak de ogen met wat eetbare lijm op de taart.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.