



## Tweelaagse Unicorntaart

Grote kans dat jou gevraagd wordt om een unicorn taart te maken! Met dit recept maak je de bekende Unicorn taart met gouden hoorn en kleurrijke manen. De taart is tweelaags, voor een extra groot feestje!

## Boodschappenlijstje



Crisco Shortening Graisse Végétale  
1,36kg  
0294  
22,50 €



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



Overige benodigdheden:

13 eieren

80 ml + 750 ml water

6 schaaltjes

Lemon curd (potje of zelf maken)

1 dag van tevoren:

Voor de oren: rol de gumpaste uit. Gebruik hiervoor de Wilton Perfect Height Rolling Pins met de paarse ringen. Gebruik de grootste uitsteker uit de Wilton Double Cut-Outs Leaf Set/6 om de oren uit te steken. Laat de oren op het Wilton Flower Wave Drying Rack een dag drogen.

Voor de hoorn: rol van gumpaste 2 balletjes van 3,5 cm doorsnede. Rol deze in 2 lange hoornvormige slierten van 15 cm. Gebruik een vochtige kwast om de twee smalle enden van de slierten aan elkaar vast te maken. Draai de slierten om elkaar heen om de unicorn hoorn te maken. Steek een lollipop stick in de hoorn vanaf de onderkant. Laat de hoorn op het Wilton Flower Wave Drying Rack een dag drogen.

Op de dag zelf:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 6½ ei en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen van 15 cm en 20 cm en bak de taart in 35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Herhaal dit bakproces nog een keer, zodat je van allebei de maten twee biscuits hebt.

Maak 5 recepten Buttercream Icing (zie basisrecept) en verdeel 4 recepten over 6 bakjes en hou 1 recept wit. Kleur de 6 kleuren (mint green, baby blue, pink, purple, orange, yellow).

Snijd de 20 cm biscuits allebei twee keer door en vul ze met een dun laagje lemon curd (zie basisrecept of koop een kant en klaar potje) en (als je wilt) een laagje witte Buttercream Icing en stapel de lagen op elkaar. Doe dit ook met de 15 cm biscuits. Smeer de 15 cm biscuit af met een dunne laag Buttercream Icing en bekleed deze met FunCakes Rolfondant -Bright White.

Smeer de 20 cm taart ook netjes af met de witte Buttercream Icing. Vervolgens smeer je met een paletmes/spatel in willekeurige volgorde de zes kleuren op de taart, totdat je zelf tevreden bent met de kleurverdeling. Dan smeer je de gekleurde Buttercream Icing glad met de Plain Edge Extra Talle Side scraper.

Plaats dowels in de 20 cm taart. Leg een op maat geknipte taartkarton op de 20 cm taart, waar je de 15 cm taart opzet.



Geef de oren een gouden detail met de gouden verf. Verf de hoorn helemaal goud. Steek deze in de taart.

Vul 6 spuitzakken met de volgende spuitmondjes: 1M, 2D, 4B, 16, 21 en 199. Doe de kleuren icing naar wens in de verschillende zakken, je kunt 2 verschillende kleuren icing in 1 zak doen om gemengde toeven te maken.

Spuut toeven bovenop de taart en creeër manen aan de zijkant van de taart.

Gebruik de FunCakes Edible FunColours Brush Food Pen om ogen en wimpers op de taart te tekenen en gebruik de roze dust en een kwast om roze wangetjes te creëren.

Strooi de FunCakes Unicorn Medley op de rand van de onderste taart en aan de onderkant van de onderste taart. Nu is de taart helemaal af!