



Unicorn Taart Tweelaags

Maak zelf de populaire Unicorn Taart met dit recept! We leggen je uit hoe je de hoorn, de manen en de basis van de taart maakt. Deze taart bestaat uit 2 lagen, en is groot genoeg voor 14-18 personen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500g

F10150
€ 6,25



FunCakes Gum Paste Wit 250g

F20790
€ 3,65



Wilton Master Smitmondjesset set/55

02-0-0228
€ 59,95



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



Sugarflair Sugar Sprinkles Goud 100g

H230T
€ 6,45



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

Benodigdheden:

- 400 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe
- 300 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Gumpaste Wit 250g
- Renshaw Royal Icing
- Wilton Color Right Voedingskleurstof
- 13 eieren
- 80 ml + 750 ml water

Overige benodigdheden:

- Spuitmondjes: 2D, 4B, 16, 18, 21 en 199
- Spuitzakken
- Wilton Perfect Height Rolling Pins
- PME Leaf Cutters Set/3
- Wilton Flower Wave Drying Rack
- Wilton Taartzaag
- FunCakes Vetvrij Karton
- 6 schaaltes

Stap 1: 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 PME Leaf Cutters Set/3 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.

Stap 2: Het maken van het biscuit

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.

Stap 3: Banketbakkersroom klaarmaken

Meng 300 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom met 750 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Zet tot gebruik in de koelkast.

Stap 4: De basis van de taart maken

Snijd de 20 cm biscuits allebei twee keer door en vul ze met een dun laagje banketbakkersroom en stapel de lagen op elkaar. Doe dit ook met de 15 cm biscuits. Smeer de 15 cm en 20 cm taart netjes af met de Wilton Decorator Icing White. Duw met de hand het gouden suiker tegen de 20 cm taart aan zodat het mooi egaal bedekt is. 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.

Stap 5: Het kleuren van de Unicorn Taart

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

Verdeel het icing dat je over hebt over 6 bakjes. Hou een klein beetje icing achter voor straks. Kleur ze met de Wilton Color Right licht roze, rood-roze, midden-roze, lila, roze-paars en midden-paars.

- Licht roze: heel klein beetje Pink
- Rood-roze: Pink met een beetje Red
- Midden-roze: Pink met een beetje Blue
- Lila: heel klein beetje Blue en Pink
- Roze-paars: veel Pink met een beetje Blue
- Midden-paars: veel Pink met wat Blue

Vul 6 spuitzakken met de volgende spuitmondjes: 2D, 4B, 16, 18, 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. Je kunt ook met kleurstof lijntjes aan de binnenkant van de spuitzak trekken. Spuit toeven bovenop de taart en creeër manen aan de zijkant van de taart.

Stap 6: De laatste details voor de Unicorn Taart

Kleur wat resterende witte icing zwart. Doe spuitmond 3 in een spuitzak en vul met de zwarte icing. Spuit hiermee de ogen op de taart. Gebruik icing om de gouden sterretjes als bloesjes op de unicorn taart te plakken.

Tip: Als je de onderste laag wilt weglaten, bak dan voor de unicorn 2 biscuits met een doorsnede van 20 cm. Dan heb je een taart voor 8 personen.