



⌚ ± 2 uur

 ± 1 uur

 8 personen



Al een aantal jaren zijn Unicorns ontzettend hip! Van taarten tot aan cupcakes en van cakepops tot aan cakesicles; je kunt het zo gek niet bedenken of het is wel in een Eenhoorn-thema te vinden. Het meest populair van allemaal is nog steeds de Unicorn taart. Deze taart ziet er ontzettend feestelijk uit en doet het dan ook goed op elk feestje. Wil je zelf een Unicorn taart maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 330 gram Biscuit-mix van Brand New Cake;
- 250 gram botercrème-mix van Brand New Cake;
- Kleurstof gel wit;
- Kleurstof gel zwart;
- Bakspray;
- 3 kleurstof gels in kleuren naar keuze (wij gebruikten Brand New Cake kleurstof gels in de kleuren roze, azuurblauw en violet);
- Wit rolfondant;
- Metallic foodpaint in de kleur goud;
- 50 gram Royal Icing;
- Springvorm met een diameter van 18 centimeter;
- Spuitmondjes in verschillende maten;
- Glad spuitmondje van 3 cm;
- 3 verschillende gekartelde spuitmondjes (een grote maat, middel maat en kleinere maat);
- En een mesje of de PME Uitstekerset Roos/Bloemblad set/4.



Overige benodigdheden:

- 5 eieren;
- 345 milliliter water;
- 375 gram ongezoeten roomboter;
- Mixer.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).
2. Meng de biscuit-mix, 5 eieren en 35 milliliter water door elkaar heen.
3. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid en laat het beslag daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na mixen.
4. Vet een bakvorm in en vul deze daarna met het beslag.
5. Zet de vorm in de oven en bak de taart in 30-35 minuten gaar.
6. Haal daarna de bakvorm weer uit de oven en laat het kapsel goed afkoelen.

Het maken van de botercrème:

Tip! Wanneer het kapsel afkoelt, kun je alvast de botercrème gaan maken.

1. Klop voor de botercrème 250 gram van de botercrème-mix en 310 milliliter water met een garde door elkaar heen.
2. Laat het mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop nu de 375 gram ongezoeten roomboter in ongeveer 5 minuten zalvig.
4. Voeg het mengsel van de mix en het water in delen aan het roomboter toe.
Tip! Mix alles telkens goed door elkaar heen, voordat je weer een deel van het mengsel aan de roomboer toevoegt.
5. Blijf alles goed door elkaar heen mixen totdat je een gladde crème krijgt.

Het vullen en afsmeren van de taart:

1. Als de taart goed is afgekoeld, kun je deze in 3 gelijke lagen snijden.
2. Doe een laag botercrème op de bovenkant van de eerste laag.
3. Leg de tweede laag biscuit erboven op en spuit ook hier een laag botercrème op.
4. Leg de laatste laag nu boven op de botercrème.
5. Doe 150 gram van de botercrème in een aparte grote kom en kleur de crème wit met een witte kleurstof gel



6. Smeer vervolgens met deze botercrème de taart af.

Het maken van de decoraties voor de unicorn taart:

De manen:

1. Verdeel de overige botercrème in 3 kommetjes.
2. Kleur nu elk kommetje botercrème met een kleurstof gel in kleuren naar keuze.

Tip! Wij kleurden zelf 1 kommetje botercrème met een roze kleurstof gel van Brand New Cake, 1 kommetje lichtjes met de azuurblauwe kleur stof gel van Brand New Cake en 1 kommetje lichtjes met de violet kleurstof gel van Brand New Cake.

De oortjes:

1. Kneed het rolfondant goed en rol deze vervolgens uit.
2. Steek of snijd nu de buitenkant van de oortjes uit.
3. Steek of snijd daarna de binnenkant van de oortjes uit.

Tip! Wij gebruikten hiervoor de PME Uitstekerset Roos/Bloemblad set van 4. Voor de buitenkant van de oortjes gebruik je de grootste uitsteker en voor de binnenkant van de oortjes de uitsteker die een slag kleiner is.

4. Kleur nu de binnenkant van de oortjes met de metallic foodpaint in de kleur goud.

Het maken van de hoorn:

1. Maak nu van het witte rolfondant 2 kleine balletjes met een doorsnede van 3,5 cm.
2. Rol elk balletje uit tot een sliert van 15 cm lang.
3. Druk de 2 smalle uiteinden van de slierten tegen elkaar aan.
4. Draai vervolgens de slierten om elkaar heen, nu heb je een hoorn!
5. Verf de hoorn met de metallic foodpaint in de kleur goud.

De oogjes:

1. De oogjes van de eenhoorn maken we met royal icing.
2. Klop voor 8 minuten op een lage snelheid met een mixer 6 milliliter water met de Brand New Cake Royal Icing-mix.

Tip! Wanneer de royal icing niet meer glanst en een witte kleur heeft, is het goed!

3. Meng nu wat druppels zwarte kleurstof gel door de royal icing heen totdat je een mooie, zwarte kleur krijgt.





Dan is het nu tijd om van de taart een echte unicorn cake te maken! Je leest hieronder hoe je dat het beste kunt doen.

- Tip!** Het mooiste is als je kiest voor een groter spuitmondje voor de ene kleur, een kleiner spuitmondje voor de 2e kleur en een nog kleiner spuitmondje voor de laatste kleur.

Tip! Spuitmondjes van 16 mm, 5 mm en het spuitmondje 2D zijn hier erg geschikt voor.

6. Spuit nu de manen en de pony van de eenhoorn op de taart. Je kunt hiervoor de foto in dit artikel als voorbeeld aan houden.

De taart in Unicorn-stijl ziet er nu al prachtig uit! Je kunt er nog voor kiezen om de taart nog verder te versieren met eetbare strooisels en/of (zoals wij hebben gedaan) met kleine toefjes botercrème in een andere kleur. Het is maar net wat je zelf het mooiste vindt!

Ga jij een Unicorn taart maken? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw bakcreatie! Maak er een foto van, deel deze in jouw stories op Instagram en tag [@baktotaal](#). Dan delen wij jouw Unicorn taart op ons account!

- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x Wilton Spuitmondjes set 55 stuks (Art.nr.: 2104-0240)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x Patisse Springvorm Silver-Top Ø18cm (9cm Hoog) (Art.nr.: 0003521)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x PME Uitstekerset Roos/Bloemblad set/4 (Art.nr.: RP190)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x RD Metallic Food Paint Gold 25ml (Art.nr.: PAI226)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Violet 35gr (Art.nr.: BNC00201)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Azuur Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00206)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Wit 35gr (Art.nr.: BNC00211)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

