



Unicorn Cake Bowl

Unicorn is al een tijdje een populair thema en ook in de bakwereld. Met dit heerlijke recept van FunCakes maak je een Unicorn Cake Bowl. Waar je je lepel eens lekker in kunt zetten... Magisch genieten dus! Dit recept is ook perfect als activiteit met kinderen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
9,25 €



FunCakes Mini Guimauves 50g

F51100
3,15 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton SetDouilles Bordures set/4

03-3108
7,55 €



Wilton Spatule Coudée 32,5cm

02-0-0180
9,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Patisse Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

P10578
7,39 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 gr
- FunCakes Mini Marshmallows
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Chocolate Melts - Wit
- FunCakes Sprinkle Medley - Pastel Unicorn
- RD Eetbare Glitter Goud
- 250 g ongezouten roomboter
- 50 ml water
- 50 ml melk
- Raspberries
- 5 eieren (circa 250 g)
- Frambozen
- 6 Macarons

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes spuitzakken 5x
- Wilton taartzaag
- Wilton taartrooster
- Wilton spatel met hoek
- Wilton Decorator Preferred® bakvorm Ø 20 cm
- Wilton spuitmondjes #32 4x
- Wilton ronde koekjesuitsteker - Comfort Grip Cutter
- Kwastje
- Schaaltjes Ø 10 cm 4x

Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met Bake Release Spray. Bereid 500 g Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en spatel het in de bakpan. Bak de cake in 60-70 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster en laat helemaal afkoelen. Snijd met de taartzaag de cake in plakken en steek er 6 cirkels uit met de koekjesuitsteker. Van de rest snijd je kleine blokjes.

Stap 2: Maak enchanted cream

Bereid 75 g Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het daarna in 4 porties. Kleur elke portie met een andere kleurgel. Schep de mengsels elk in een andere spuitzak met spuitmondje #32.

Stap 3: Maak de cake bowls

Doe onderin de bowls een laagje mini marshmallows. Leg hier een ronde plakcake op en bedek de bodem met gekleurde toefjes crème. Leg in een hoekje wat cakeblokjes. Steek een macaron in de toefjes en plaats er een paar frambozen bij. Breng op de frambozen met een kwastje wat gouden Sparkle Dust aan. Decoreer verder met de Unicorn Medley.

Stap 4: Decoreer de cake bowls

Smelt de Chocolate Melts au bain-marie en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en drizzle over de cake blokjes

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Unicorn Cake Bowl!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.