



Unicorn cakerol

Deze unicorn cakerol is de vrolijkste cakerol die je ooit hebt gezien! De confetti cake is gevuld met roze crème en afgesmeerd met botercrème in alle kleuren van de regenboog. Elke centimeter van de cake is bedekt met vrolijke unicorn strooisels, marshmallows en meer!

Boodschappenlijstje



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Mini Guimauves 50g

F51100
3,15 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160
2,92 €



FunCakes Confettis XL Pastel 55g

F52020
3,45 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
2,92 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Nonpareils Discomix 250g

F51605
5,19 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Citron 30g

F44150
1,83 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 300 + 20 ml water
- Frambozenjam
- Theedoek
- Bakplaat
- Bakpapier
- Plastic folie

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 300 gram FunCakes mix voor Boter crème met 300 ml water en zet aan de kant. Meng 200 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 3 eieren en 20 ml water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Spatel de discomix musketaan door het beslag, spatel niet te lang door.

Bedek een bakplaat met bakpapier en stort hier het beslag op. Bak de biscuit in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar. Na het bakken haal je de bakplaat onder het bakpapier vandaan. Laat de biscuit 5 minuutjes afkoelen. Leg daarna het biscuit op een theedoek en trek het bakpapier van het biscuit af. Rol de biscuit in de theedoek op, langs de lange zijde. Laat het biscuit op deze manier afkoelen.

Mix 360 gram boter in 5 minuten zalvig. Voeg het boter crème mengsel in delen toe, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel in 10 minuten tot een gladde crème. Doe in 5 schaaltes steeds 15 gram boter crème. Doe de rest van de boter crème in een schaal en kleur deze roze. Geef de andere schaaltes de kleuren geel, oranje, blauw, groen en paars.

Als de cakerol is afgekoeld rol je deze voorzichtig uit de theedoek. Smeer een flinke laag jam over de hele biscuit. Smeer daar een laag roze boter crème overheen. Rol de biscuit op en verpak deze in plastic folie. Leg deze even in de koelkast.

Schep de 6 kleuren boter crème in een spuitzak met spuitmondje 1A. Haal de cakerol uit de koelkast en snij de uiteinden van de rol af. Spuit in de lengte strepen boter crème op de rol. Met een spatel maak je hier een glad geheel van. Decoreer de bovenkant royaal met verschillende strooisels en mini marshmallows. Bewaar in de koelkast.