



Ozosnel taart voor Sinterklaas

Maak zelf deze hele leuke toen Amerigo, maar nu Ozosnel paarden taart voor Sinterklaas met het recept van Deleukstetaartenshop. Deze Ozosnel taart is geïnspireerd op de klassieke unicorn taart, en is een echte eyecatcher op Pakjesavond!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise Deluxe
1kg

F10500
6,99  



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89  



FunCakes P te   Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49  



FunCakes P te   Sucre Fire Red 250g

F20120
2,85  



FunCakes Colle Alimentaire 50g

F54755
3,25  



FunCakes Poches   Douille 30cm pk/10

F85100
3,25  



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadh sive
40x25cm

03-3136
6,85  



FunCakes Mix pour Cr me au Beurre
500g

F10125
5,09  



FunCakes P te Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,15  



FunCakes P te   Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85  



FunCakes P te   Sucre Mellow Yellow
250g

F20145
2,85  



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
3,65  



Wilton Scie   G teau 25cm

02-0-0129
4,15  



PME Moule Rond Extra Profond
 15x10cm

RND064
11,29  



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013

5,35 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Biscuit 330g
- FunCakes mix voor Botercrème 300g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Geel 250g
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- FunCakes Eetbare Lijm 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart 30g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder op uit te rollen
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- 33 + 300 ml water
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- PME Modelleer Gereedschap Balvormig - Bone
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- PME Mini Ronde Plunger Uitsteker Set/3
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- Kwastje

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 330 gram FunCakes mix voor Biscuit aan zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakpannen in. Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de FunCakes mix voor Botercrème en vul de taart

Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de witte choco smaakpasta.

Snijd van allebei de biscuits de bolle bovenkant er af. Dit gebruik je niet. Snijd de biscuits 2 keer doormidden met de taartzaag. Vul en smeer de taart rondom af met botercrème. Zet hierna in de koelkast zodat de crème wat kan opstijven.

Stap 3: Maak de fondant voor het decoreren

Kneed 800 gram witte fondant goed door en rol dit uit tot een langwerpige lap die om de taart heen past. Bekleed hiermee de zijkant van de taart en snijd het overvallende weg. Snijd ook uit wit fondant met het cutting wheel twee oren. De rest van het fondant verdeel je in tweeën. Kleur dit in twee tinten grijs, houdt een heel klein stukje wit over voor de pupillen.

Rol wat zwarte fondant dun uit en steek hier 2 ovalen uit voor de ogen. Met de achterkant van een spuitmond 1M maak je uit wit fondant twee grote pupillen en twee sparkles.

Uit de zwart fondant steek je met de grootste maat ronde plunger cutter twee rondjes uit. Plak de onderdelen voor de ogen met eetbare lijm op elkaar. Maak van dunne rolletjes zwart fondant de wimpers en plak ze onder de ogen.

Rol de twee tinten grijs fondant uit en snijd hier de bles en de snuit en de binnenkant van de oren uit met het cutting wheel. Met de bone tool druk je twee neusgaten in de snuit en bovenop plak je twee rolletjes fondant voor de neusvleugels. Plak de ogen, de bles en de snuit op de taart met eetbare lijm. Plak de grijze binnenkant van de oren op de witte oren.

Rol wat rode fondant dun uit in een langwerpige strook en snijd met de multi ribbon cutter een rechte baan uit van ongeveer 1 cm breed. Plak dit boven aan het hoofd. Het gele fondant rol je ook heel dun uit en hier snijd je met een mesje dunne rechthoekjes uit die je op de rode band plakt.

Stap 4: Decoreer de taart met Botercrème

Verdeel de rest van de botercrème in 3 porties en kleur dit in verschillende tinten grijs met de zwarte kleurstof. Doe dit in 3 spuitzakken met spuitmondjes #1M en #32 en spuit rozetten en dropflowers op en achter het hoofd als de manen. Steek de oren boven in de toefjes. Eventueel zet je er een cocktailprikker achter tegen het omvallen.