



## Halloween Unicorn Taart

Gek op Unicorns én op Halloween? Dan is deze Halloween Unicorn taart perfect voor jou! De normaal zo schattige unicorn is omgetoverd tot een creepy unicorn om jouw Halloweenfeestje compleet te maken. De taart is gemaakt van een luchtige biscuit, gevuld met botercrème en gedecoreerd met fondant en botercrèmetoefjes.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g  
F10100  
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
4,07 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
1kg  
F20500  
7,59 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
1kg  
F20530  
7,59 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g  
F44120  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g  
F44145  
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g  
F44155  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g  
F44105  
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits de  
la Passion 120g  
F56275  
5,99 €



FunCakes Poudre Alimentaire  
Scintillante Golden Ginger  
F41095  
3,99 €



FunCakes Colle Alimentaire 50g  
F54755  
3,25 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €



PME Spatule Coudée 33cm  
PK1014  
9,09 €



Patisse Grille de Refroidissement  
Antiadhésive 40x25cm  
P10578  
7,39 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792  
7,19 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol  
14ml

K101  
4,55 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 600 g FunCakes Fondant Wit
- 900 g FunCakes Fondant Zwart
- FunCakes Smaakpasta Passievrucht
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- 500 g ongezouten roomboter
- 450 ml water
- 7,5 eieren (ca. 380 g)
- Jam naar keuze

## Benodigheden

- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- 2x Wilton spuitmondje #1M
- 2x Wilton spuitmondje #21
- Wilton Decoratiekwasten Set/5
- Wilton Bamboe Dowel Stokjes set/12
- Taartzaag
- Afkoelrooster
- Paletmes
- Rolstok
- FMM Multi Ribbon Cutter
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- Rejuvenator Spirit

## Stap 1: Maak de hoorn en oren van de unicorn

Kneed voor de hoorn een stuk witte fondant tot het glad is en rol het uit tot een lange strook waarvan de uiteinden dunner zijn dan het middenstuk. Vouw dit halverwege en rol de twee kanten voorzichtig om de houten dowell. Smeer de hoorn indien nodig in met wat water of eetbare lijm. Laat dit idealiter een a twee dagen drogen.

Rol voor de oren de zwarte fondant dun uit en snijd met behulp van de cutting wheels twee maten oren uit. Lijm de kleine oortjes op de grotere en laat ze licht gebogen drogen.

## Stap 2: Maak de basis van de Halloween Unicorn taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met bakspray. Maak de biscuit mix door 500 gram van de mix te mengen met 50 ml water en 7,5 eieren. Mix het geheel

7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag in 2 porties en kleur deze groen en paars met de kleurgels. Verdeel het beslag vervolgens over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Na het bakken stort je ze direct op een taartrooster om af te laten koelen.

### **Stap 3: Bereid de botercreme voor de Halloween Unicorn Taart**

Meng 400 gram botercreme mix en 400 ml water in een kom en laat het mengsel minimaal één uur opstijven bij kamertemperatuur. Maak de botercreme verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta.

### **Stap 4: Vullen en afsmeren van de taart**

Snij de biscuits twee keer door met de taartzaag en vul met jam naar keuze en een dunne laag botercreme en smeer af met botercreme.

### **Stap 5: Bekleden van de Halloween taart met fondant**

Kneed de zwarte fondant goed door, rol deze uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed de taart.

Kneed een stuk wit fondant goed soepel en rol een uit tot 2-3 mm dikte. Snijd stroken van ongeveer 2 cm breed en plak deze met eetbare lijm op de taart.

### **Stap 6: Decoreren van de Halloween Unicorn Taart**

Verdeel de resterende botercreme in 4 porties en kleur deze in met de 4 FunCakes Kleur Gels. Vul 4 spuitzakken met spuitmondjes # 1M en # 21 met de gekleurde botercreme en spuit rozetten en dropflowers in verschillende formaten op de taart.

Meng de glanspoeder met een beetje rejuvenator om eetbare verf te maken en verf de hoorn, de binnenkant van de oren en de ogen en laat dit drogen. Steek hierna voorzichtig de hoorn en de oren in de taart en plak de ogen met wat eetbare lijm op de taart.

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*