



Kerst unicorn taart

Maak er een magische kerst van met deze Kerst unicorn taart! De unicorn taart in kerstsferen maak je gemakkelijk met dit Wilton recept en de producten van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm
pk/12

03-3102
7,05 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
22,5cm

PP86
6,29 €



JEM Douille Large Plain Round Savoy
#3R

NZ3R
2,39 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €

Overige benodigdheden voor kerst unicorn taart:

- 25 ml water
- 4 eieren
- 200 ml water
- 300 gram zachte ongezouten boter
- Kwastje

Maak de oren één dag van tevoren. Rol 30 gram gum paste uit met de fondant roller met de paarse ringen. Steek twee oren uit met de grootste leaf cutter.

Combiner Christmas Red en Red-Red icing colours om 30 gram gum paste rood te kleuren. Doe de rode gum paste in een afgesloten bakje.

Rol 15 gram gum paste uit met de fondant roller met de paarse ringen. Steek twee oren uit met de middelste maat leaf cutter. Kleur deze goud met de eetbare verf en laat dat een beetje drogen. Gebruik een vochtige kwast om de gouden oren op de witte oren te plakken. Laat ze op het flower drying rack een nacht drogen. Rol 15 gram rode gumpaste uit met de fondantroller met roze ringen. Steek 40 cirkels uit met het smalle uiteinde van spuitmondje 12. Rol elke cirkel tot een balletje en laat ze een nacht staan.

Maak ook een dag van tevoren de hoorn. Rol de rode gum paste tot een bal van 3 cm doorsnede. Rol witte gum paste ook tot een bal van 3 cm. Rol elke bal in de vorm van een hoorn, van 16 cm lang.

Gebruik een vochtige kwast om de dikke uiteinden aan elkaar te plakken. Draai de gum paste om elkaar heen. Steek een lollipop stick in the onderkant van de hoorn, tot 2/3. Laat een nacht in het flower drying rack drogen.

Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht 160°C). Maak de 250 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 250 ml water en zet weg. Maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de twee bakpannen in en verdeel het beslag hierover. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met een FunCakes smaakpasta naar keuze. Snij de biscuits met de taartzagen in meerdere lagen. Vul elke laag met boter crème en smeer de taart af.

Versier de taart. Steek de hoorn en de oren in de taart.

Doe spuitmondje 1M in een spuitzak. Plaats de coupler in een tweede spuitzak. Vul beide spuitzakken met boter crème.

Met spuitmondje 1M spuit je rozetten en sterren voor de manen. Spuit met de coupler sterren, dots en rozetten met spuitmondjes 3, 10 en 5. Spuit sterren en rozetten met spuitmondjes 14, 32 en 21.

Kleur een beetje boter crème zwart. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 3. Spuit ogen op de taart.

Maak wangetje met de rode gum paste balletjes. Versier de manen met de overige balletjes en witte suikerparels.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton