



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 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €



FunCakes Mini Guimauves 50 g

F51100
2,85 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Bordures Set/4

03-3108
7,35 €



Wilton Decorator préférée Spatule coudée 32,5 cm

02-0-0180
9,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,05 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Wilton Comfort Grip Emporte-Pièce
Rond

02-0-0256
1,15 €



Pâtisseries Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 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

Benodigdheden

- 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.