



Unicorn cookie cake

Deze cijfer cookie cake in unicorn thema is perfect voor elke verjaardag! Bak het gewenste cijfer (of letter) en decoreer deze met vrolijke gekleurde toefjes en unicorn strooisels.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Turquoise 30 g

F44160
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



Overige benodigdheden:

- 760 gram roomboter
- 8 eieren
- 300 ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 300 gram FunCakes mix voor Botercrème met 300 ml water en zet 1 uur aan de kant. Doe 400 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 200 gram roomboter en 4 eieren in een mengkom. Meng dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag.

Spray de bakpan met de juiste tussenstukken voor het cijfer in met bakspray en vul deze met het beslag. Bak de cake in 25-30 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Herhaal dit recept om nog een cijfer te bakken. Je bakt dus twee keer het cijfer dat je nodig hebt.

Mix 360 gram boter in 5 minuten zalvig. Voeg het botercrème mengsel in delen toe, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel in 10 minuten tot een gladde crème. Voeg de FunCakes Smaakpasta Banaan toe en meng totdat dit helemaal is opgenomen. Verdeel de botercrème over 6 schaalpjes. Geef deze schaalpjes de kleuren roze, geel, oranje, blauw, groen en paars.

Doe spuitmondje 1A in een spuitzak. Doe van elke kleur botercrème een schep in de spuitzak, om een gemarmerd effect te krijgen. Spuit ronde toeven op één cijfer. Laat dit even opstijven in de koelkast.

Doe in verschillende spuitzakken spuitmondjes 1M (2x), 2D (2x), 32 en 21. Doe in elke spuitzak een andere kleur botercrème. Haal het cijfer uit de koelkast en leg het andere cijfer er bovenop. Spuit nu naar eigen inzicht verschillende toefjes bovenop het cijfer. Versier met strooisels.