



Unicorn cakerol

Deze unicorn cakerol is de vrolijkste cakerol die je ooit hebt gezien! De confetti cake is gevuld met roze crème en afgesmeerd met botercrème in alle kleuren van de regenboog. Elke centimeter van de cake is bedekt met vrolijke unicorn strooisels, marshmallows en meer!

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
4,24 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,02 €



FunCakes Mini Guimauves 50 g

F51100
2,42 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Turquoise 30 g

F44160
3,02 €



FunCakes Confetti XL Pastel 55g

F52020
2,80 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Bright Green 30 g

F44155
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120
3,02 €



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe 500 g

F10100
4,21 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,22 €



FunCakes Nonpareils Mélange Disco 250g

F51605
4,04 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Lime Green 30 g

F44150
3,02 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 300 + 20 ml water
- Frambozenjam
- Theedoek
- Bakplaat
- Bakpapier
- Plastic folie

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 300 gram FunCakes mix voor Botercrème met 300 ml water en zet aan de kant. Meng 200 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 3 eieren en 20 ml water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Spatel de discomix musketzaad door het beslag, spatel niet te lang door.

Bedek een bakplaat met bakpapier en stort hier het beslag op. Bak de biscuit in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar. Na het bakken haal je de bakplaat onder het bakpapier vandaan. Laat de biscuit 5 minuutjes afkoelen. Leg daarna het biscuit op een theedoek en trek het bakpapier van het biscuit af. Rol de biscuit in de theedoek op, langs de lange zijde. Laat het biscuit op deze manier afkoelen.

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. Doe in 5 schaaltes steeds 15 gram botercrème. Doe de rest van de botercrème in een schaal en kleur deze roze. Geef de andere schaaltes de kleuren geel, oranje, blauw, groen en paars.

Als de cakerol is afgekoeld rol je deze voorzichtig uit de theedoek. Smeer een flinke laag jam over de hele biscuit. Smeer daar een laag roze botercrème overheen. Rol de biscuit op en verpak deze in plastic folie. Leg deze even in de koelkast.

Schep de 6 kleuren botercrème in een spuitzak met spuitmondje 1A. Haal de cakerol uit de koelkast en snij de uiteinden van de rol af. Spuit in de lengte strepen botercrème op de rol. Met een spatel maak je hier een glad geheel van. Decoreer de bovenkant royaal met verschillende strooisels en mini marshmallows. Bewaar in de koelkast.