Drip cake met unicornstrooisel

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
3 tl (theelepels) Citroen aroma (Dr. Oetker)
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
3 Stuk(s) Donut (naturel)
1 Strooibusje(s) Unicorn Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm (hoog)
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Taartzaag
Spatel
Kom
3 Stuk(s) Bakje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray.

2. Bak een biscuittaart

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Plaats de springvorm op een rooster iets onder het midden in de voorverwarmde oven. Bak de taart in 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin. Verwijder de springvorm en laat de biscuittaart goed afkoelen op een rooster.

3. Maak een luchtige botercrème

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (250 ml)** en de **mix voor botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel.

4. Drip cake decoreren

Rasp naar smaak de **citroenaroma (2-3 el)** toe aan de botercrème. Verdeel de botercrème over 3 bakjes en voeg aan 1 bakje een paar druppels **rode kleurstof** zodat er roze ontstaat, aan 1 bakje een paar druppels **blauwe kleurstof** en aan het resterende bakje rode én blauwe druppels toe zodat er lila ontstaat. Haal de taart uit de vorm en snijd de taart in 2 gelijke delen, dit gaat het makkelijkst met een taartzaag. Spuit een laagje botercrème op de onderste laag van de cake. Leg de bovenste plak erop en druk zachtjes aan. Besmeer de bovenkant en de zijkant met botercrème en strijk met een spatel glad. De cake mag er nog een beetje doorheen schijnen. Neem een kleine spatel en bestreek de cake met kleine veegjes gekleurde botercrème. Strijk het vervolgens glad met een grotere spatel. Leg het **zakje Dr. Oetker Glazuur wit** in een pannetje of kom met heet water (niet kokend) gedurende 5 minuten. Kneed het zakje hierna goed door en doe de inhoud in een kom. Roer een paar druppels **blauwe en gele kleurstof** door het glazuur zodat het een pistachekleur krijgt. Giet het glazuur langzaam en beetje bij beetje langs de rand van de bovenkant van de taart zodat er groene drips ontstaan. Garneer de taart met **donuts (3 stuks)** en verdeel de **unicornmix** over de bovenkant van de taart.

Meer bakken?
Kijk voor een unicorn driptaart op DeLeuksteTaartenShop.