Magische unicorn koekschotsen

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Zandkoekjes
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
400 g (gram) Witte chocolade
1 pak(ken) Unicorn Mix (Dr. Oetker)
Glittersuiker (blauw)
Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Bakplaat
Mengkom
Mixer met deeghaken
Bakpapier
Steelpan
4 Stuk(s) Kom
Satéprikker
Schaal

1. Receptvideo Magische unicorn koekschotsen

2. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

3. Maak een crunchy koekbodem

Roer de **boter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **mix** en het **ei** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken en/of met de hand tot een samenhangend deeg. Laat het deeg 15 minuten rusten in de koelkast.

Rol het deeg op een vel bakpapier uit tot een grote plak. Leg deze plak met het bakpapier op de bakplaat en bak de in de oven in 20 minuten lichtbruin en gaar. Laat goed afkoelen.

4. Unicorn chocolade decoratie

Smelt de **witte chocolade (400 g)** au bain-marie en verdeel over 4 warme kommen om de 4 verschillende kleuren te maken.

Voeg aan drie kommen kleurstof toe. Voeg kleurstof toe tot je de gewenste kleur hebt. Maak één portie lichtpaars met rode en blauwe kleurstof, één portie lichtblauw en één portie lichtroze. Laat de vierde portie wit.

Verdeel alle kleuren chocolade in willekeurige volgorde met een lepel over de gehele koek. Maak met een satéprikker of vork sierlijke swirls.

5. Magische unicorn schotsen

Besprenkel de witte en gekleurde chocolade royaal met alle Dr. Oetker decoratie strooisels en laat uitharden in de koelkast.

Breek de witte chocolade unicorn koek in schotsen en serveer op een grote schaal.