Unicorn taart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 busje Dr. Oetker Regenboogfantasie
300 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
375 ml Melk
3 Zakje(s) Botercrème mix
1 Pak Rolfondant wit
1 handje(s) Poedersuiker
3 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
5 g (gram) Gouden glitters (bijv. Rainbow Dust)
1 tube Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
5 Stuk(s) Kommetje
5 Stuk(s) Spuitzak
5 Stuk(s) Spuitmondjes gevarieerd
Deegroller
Satéprikker
Kwastje

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met wat boter of bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Biscuitmix (1 pak)** met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand tot een gladde massa. Mix het vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Spatel de **decoratiehagel en -spikkels (1 bus)** door het beslag. Verdeel het beslag over de springvorm.

Bak de taart in 30 tot 40 minuten gaar in de oven. Laat de taart hierna afkoelen op een rooster en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de cake ondersteboven op het rooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart verder afkoelen.

3. Taart vullen

Klop voor de vulling de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg de **melk (125 ml)** en de **botercrèmemix** toe en en mix het geheel op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Snijd de afgekoelde taart in 3 gelijke delen. Vul de taart laag voor laag royaal met de botercrème. Gebruik de overige botercrème om de zijkant en de bovenkant van de taart van een dikke laag te voorzien. Smeer glad af met behulp van een (palet)mes

Laat de taart minimaal 20 minuten opstijven in de koelkast.



4. Decoratie voorbereiden

Bereid in de tussentijd de botercrème voor de decoratie. Klop opnieuw eerst de **boter (200 g)** in 1 minuut glad, voeg dan de **mix (2 zakjes)** en de **melk (250 ml)** toe en mix op de hoogste stand in 1 minuut tot een luchtig geheel. Verdeel de botercrème over 5 kommetjes.

Kleur de botercrème met de **kleurstoffen** in de volgende vijf kleuren: lichtroze, roze, paars, lila en pastelgroen.

Geef iedere spuitzak waar mogelijk een ander spuitmondje. Verdeel de gekleurde botercrèmes over de vijf spuitzakken. Vul een paar spuitzakken met twee kleuren zodat een 'rainbow effect' ontstaat. Leg de spuitzakken in de koeling zodat de botercrème kan opstijven.

Strooi ondertussen wat **poedersuiker (1 handje)** over een vel bakpapier. Rol de **fondant** hierop uit. Snijd twee kleine en twee grote oren uit het fondant. Gebruik een druppel water om ieder klein oor op een groot oor te plakken.

Maak van de resterende fondant 1 lange rol die van dun naar dik uitloopt. Kwast de bovenste helft van de satéprikker in met water en wikkel hier de plak rolfondant omheen. Begin met het dunne deel en eindig met het dikke deel zodat de vorm van een hoorn ontstaat. Laat het onderste deel van de prikker vrij. Leg de oren en de hoorn 20 minuten in de koelkast om op te stijven.



5. Unicorntaart versieren

Decoreer de bovenkant en de zijkant van de taart met gekleurde botercrème-rozetten door draaiende en sierlijke bewegingen te maken met de spuitzakken. Afhankelijk van het soort spuitmondje (rond, stervormig, frans) maak je kleinere en grotere rozetten. Varieer met de kleuren en vorm van de rozetten.

Meng wat **eetbare goudglitter** met het **amandelaroma (3 tl)** en maak hiermee met behulp van een kwast de oren en de hoorn goudkleurig.

Steek de hoorn en de oren in de bovenkant van de unicorntaart. Teken tot slot met behulp van de **decoratiestiften** oogjes met wimpers op de taart.