Unicorn tulband van boerencake

Ingrediënten

300 g (gram) Witte basterdsuiker
350 g (gram) Margarine
1 Vanillestokje
7 Ei
1 Pak Koopmans Boerencake
1 Pak Dr. Oetker Rolfondant Wit
2.5 Druppel(s) Amandel aroma (Dr. Oetker)
1.5 tl (theelepels) Eetbare glanspoeder (goud)
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
Dr. Oetker Kleurstoffen
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Tulbandvorm
Mengkom
Mixer met gardes
Kwastje
Spuitzak (met stervormig mondje)
4 Satéprikker

1. Voorbereiden

Vet de tulbandvorm zorgvuldig in met boter of bakspray. Plaat het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Klop met de mixer de **margarine, smeerbaar uit kuipje (350 g)**, wit en romig. Voeg de merg van het **vanillestokje** en de **witte basterdsuiker (300 g)** toe. Mix tot de suiker volledig is opgenomen.

Voeg de **eieren (7 stuks)** een voor een toe. Voeg als laatste het zakje **mix voor boerencake** toe. Stop met mixen wanneer de boerencakemix goed is opgenomen en een gladde massa ontstaat. Stort het beslag in de tulbandvorm.

> **Extra luchtig**
> Door de extra eieren wordt de cake extreem luchtig. Wacht met het toevoegen van een nieuw ei totdat het vorige ei volledig is opgenomen.

2. Tulband bakken

Bak de tulband in 50-60 minuten, in het midden van de oven, gaar en bruin. Laat de tulband 10 minuten afkoelen. Haal het dan uit de vorm en leg de tulband op een rooster.

3. Hoorntjes en oortjes maken

Kneed de **fondant** soepel. Rol van een deel van de fondant een slang. Zorg dat deze van breed naar smal loopt. Rol de slang om de satéprikker. Strijk met een penseel een beetje water tussen de naadjes om de hoorn in model te houden. Vorm de oren en prik ze op de satéprikkers. Laat de fondant-hoorn en -oren een half uur uitharden in de koelkast.

Neem een **theelepel eetbare goudpoeder**. Doe dit in een schaaltje en roer er voorzichtig **1 of 2 druppels Amandelaroma** doorheen. Bestrijk de hoorn en oortjes met een kwastje met het goud. Laat dit minimaal een half uur drogen.

4. Botercrème maken

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

Verdeel de botercrème over drie kommen. Breng deze met de **kleurstoffen** op de juiste kleur zodat er zachte pasteltinten ontstaan.

5. Unicorntulband decoreren

Neem de spuitzak met het spuitmondje. Doe de 3 kleuren botercrème in de spuitzak. Doe dit door de spuitzak denkbeeldig, in de lengte, te verdelen in 3 delen. Zo komen alle kleuren tegelijk uit het spuitmondje en ontstaat er een regenboogeffect.

Neem de spuitzak en versier de tulband. Houd rekening waar de oren en de hoorn komen. Breng met een **choco-decoratiestift** de ogen aan.

Plaatst tot slot de hoorn en de oren en wow: daar is je unicorn!