

Unicornartaart

12 stukken



moelijk

tot 40 Min.



2 ronde springvorm 18 cm.

- 1** Bereid de twee biscuits met de eieren en de melk zoals aangegeven op de verpakking. Giet het beslag in de 2 springvormen met 18 cm doorsnede. Bak ca. 40 min. De twee biscuits kunnen ook na elkaar gebakken worden als er maar 1 springvorm is.
- 2** De decoratie:
Neem de Dr. Oetker Rolfondant en rol hem uit. Snij er de bloemen uit en leg in elke bloem een parel en wat glittersuiker.
- 3** Voor de eenhoorn, vorm twee stengels met rolfondant en rol ze rond een sateprikker.
- 4** Voor de oren, rol de rolfondant uit snij er twee druppels uit. Kleur een beetje rolfondant blauw en vorm hier een kleinere druppel mee. Leg op elkaar en vorm de oren.
- 5** Voor de boter crème:
Klop de boter mooi los, voeg de suiker, Vanillesuiker en zout toe. Verdeel in twee kommen. Voeg de confituur toe in een van de twee kommen.

Ingrediënten:

Voor de bereiding:

2 bereidingen voor Dr. Oetker
Biscuit
8 eieren
100 ml melk
Dr. Oetker Bakspray
Dr. Oetker Kleurstoffen
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Strooifeest

Voor de vulling:

250 g zachte boter
210 g poedersuiker
zout
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
3 eetl. confituur

Voor de decoratie:

2 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
250 ml vloeibare room
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
1 verpakking Dr. Oetker Kleurstoffen
Dr. Oetker Chocoladestiften



- 6 Snij elke biscuit in 2 schijven horizontaal. Leg een lepel boter crème met confituur op het bord en daarop de eerste schijf biscuit. Smeer een mooi laag boter crème op de biscuit. Herhaal tot elke schijf een laagje boter crème heeft. Smeer de niet gekleurde boter crème over de rand van de biscuit en zet in de koelkast.
- 7 **De afwerking:**
Rol twee pakken Dr. Oetker Rolfondant uit om de taart te bedekken. Maak slagroom met de Dr. Oetker Klop-Fix en verdeel over 3 kommetjes en voeg in elk kommetje enkele druppels kleurstof toe.
- 8 Haal de biscuit uit de koelkast en leg er de rolfondant over. Doe de slagroom in een spuitzak en versier de biscuit. Voeg de bloemen toe, plaats de oren en de eenhoorn. Teken met de chocolade schrijfstiften de ogen. Maak een mooie foto en smullen maar.

