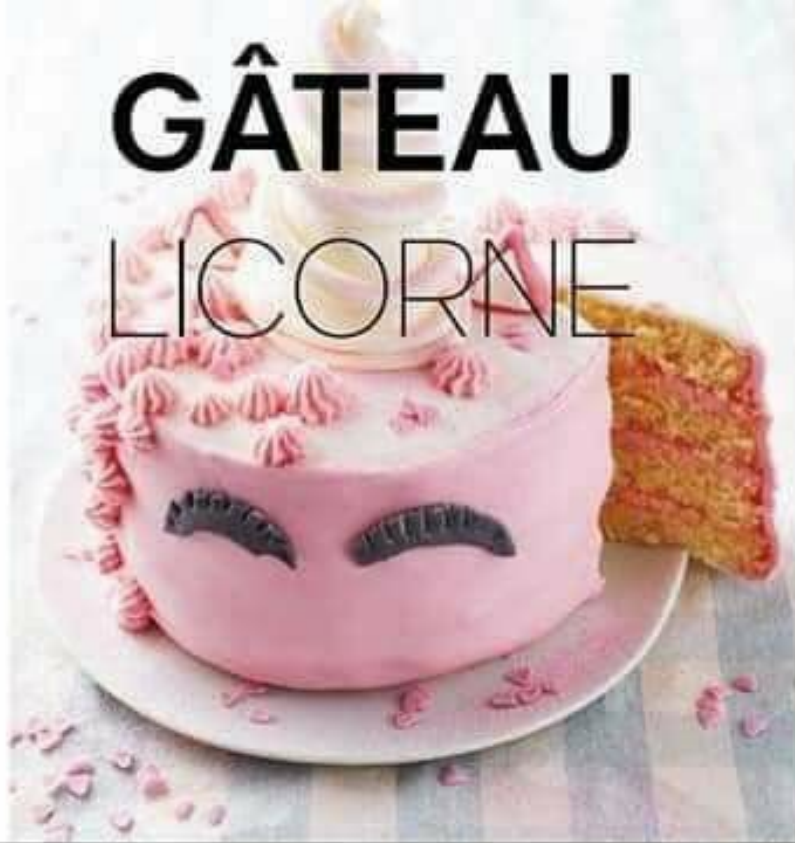


# GÂTEAU LICORNE



Bereidingstijd  
15 min



600 watts  
7 min 30



Rusttijd  
6 min

## Ingrediënten

- 250 ml volle room, koud
- 3 eieren
- 180 g suiker (± 180 ml)
- 200 g bloem
- ¼ bakpoederzak
- ± 8 ml vloeibare vanille

## Vulling en decoreren

- 100 ml volle room, koud
- 50 g mascarpone
- 15 g poedersuiker
- Een paar druppels rode voedselkleurstof
- Suikerdeeg: 250 g rose, 150 g wit, 15 g zwart

1. Klop de room op tot slagroom met de **Duo Chef** op stand 2, voeg de eieren, suiker, bloem, bakpoeder en vanille toe en meng deze op stand 2.
2. Giet 200 g deeg in de **MultiFlex Mini Princess**, maak het oppervlak glad met de **Silicone Spatel**, om het deeg gelijkmatig te verdelen in de bakvorm en bak het ongeveer 2 min 30 sec op 600 watt.
3. Laat 2 min rusten alvorens te ontvormen op een draadrek en laat het afkoelen. Herhaal dit 3 keer met het resterende deeg (maak de vorm telkens schoon).
4. Bereid de vulling; klop de room met de mascarpone en de poedersuiker in de schone Duo Chef op stand 1. Voeg een paar druppels rode voedselkleurstof toe om het roze te kleuren.
5. Zet de taarten op elkaar door ze te fixeren met (Silicone Spatel) 30 ml slagroom. Bedek de taart met suikerdeeg, vorm de hoorn (met de **Cornet Party**) zoals op de foto. Maak de manen met de rest van de slagroom in de **Garneer-/Spuitzak**.