



Marble Lente Donuts

Ook zo gek op donuts? Maak zelf deze prachtige lente donuts met een marmer effect!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500 g

F10165
4,95 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Jaune doré - 28g

04-0-0039
2,59 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Rose - 28g

04-0-0033
2,59 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Bleu ciel- 28g

04-0-0045
2,59 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Dip'n Drip Blanc 375 g

F54715
5,39 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Pêche crémeuse - 28g

04-0-0041
2,59 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Bleu royal - 28g

04-0-0035
2,59 €



Pâtisserie Emporte-pièce Donut & Bagel
Ø9cm

P02035
4,65 €



Wilton Moule Donut 6 cavités

03-3115
11,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500g
- 215ml water
- 65ml plantaardige olie
- FunCakes Dip 'n Drip Wit 375g
- Wilton Eetbare Kleurstof Goudgeel
- Wilton Eetbare Kleurstof Perzikcrème
- Wilton Eetbare Kleurstof Roze
- Wilton Eetbare Kleurstof Lichtblauw
- Wilton Eetbare Kleurstof Blauw

Overige benodigdheden

- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm
- Wilton Rolstok 50cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Bakvorm 6 Donuts

Stap 1: Maak de donuts

Kneed de donut mix met het water en de olie met een mixer met deeghaken gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van circa 5mm. Steek de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Leg de donuts in een donutvorm en bak in ca. 12 minuten goudgeel.

Stap 2: Maak de Dip 'n Drip

Verwarm de Dip 'n Drip in de magnetron voor ongeveer 10 seconden. Verdeel in verschillende bakjes en kleur deze met de kleurstoffen. Houdt ook één bakje in het wit. Doe deze kleuren vervolgens in verschillende spuitzakken en spuit van alle kleuren een beetje in een bakje. Gebruik een tandenstoker om deze een beetje te mixen zodat er een mooie swirl in komt.

Stap 3: Dip de donuts

Als de donuts volledig afgekoeld zijn dip je de donuts in het bakje met alle kleuren bij elkaar. Laat deze vervolgens drogen op een droogrek. Sprinkel er tot slot nog wat parels op.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton