



Donut-love

Show wat liefde met deze romantische donuts!
Maak ze zelf met dit donut recept van
Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,84 €



Patisse Emporte-pièce Donut et Bagel
Ø9cm

P02035
4,65 €



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
3,96 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €

Overige benodigdheden:

- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Fijne kristalsuiker
- 250 ml slagroom
- Schaaltjes
- Scherp broodmes
- Frituurpan gevuld met plantaardige olie (optioneel)
- Schone theedoek

Verwarm de frituurpan tot 180 graden. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Donuts, 215 ml water en 55 gram plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 5 mm en steek hier donuts uit. Laat de donutringen 25 minuten rusten onder een schone theedoek. Frituur de donuts in de hete olie per 3 à 4 tegelijk, frituur elke kant ongeveer 2 minuten. Haal ze direct door de fijne kristalsuiker nadat ze uit de frituur komen en laat ze afkoelen.

Doe 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream en 250 ml slagroom in een mengkom en mix dit met een garde tot een stevige crème. Doe de crème in een spuitzak met spuitmond 1M en laat even opstijven in de koelkast.

Verdeel de FunCakes Dip 'n Drip Wit over drie schaaltjes. Kleur een schaaltje rood en een schaaltje roze met kleurgel. Laat een schaaltje wit. Dip één voor één de donuts in de gewenste kleur en bestrooi direct met de FunCakes Sprinkle Medley Love. Snijd hierna de donuts voorzichtig door en vul ze met de Enchanted Cream. Zet tot gebruik in de koelkast.