



## Unicorn donuts

Leer hoe je Unicorn donuts maakt met dit recept van Deleukstetaartenshop. Deze donuts zijn leuk voor een Unicorn kinderfeestje of voor op een sweet table.

## Boodschappenlijstje



Patisse Emporte-pièce Donut & Bagel  
Ø9cm

P02035  
4,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
250 g

F20100  
2,85 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500  
3,05 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Orange 30 g

F44145  
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Jaune 30 g

F44115  
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Mauve 30 g

F44120  
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Turquoise 30 g

F44160  
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Bright Green 30 g

F44155  
3,55 €

### **Overige benodigheden:**

- 215 + 100 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- 120 gram ongezouten roomboter
- Fijne kristalsuiker
- Frituurpan
- Aardbeien
- Cocktailprikkers

### **Bereidingswijze**

Verwarm de frituurpan tot 180 graden. Kneed 500 gram FunCakes Special Edition Mix voor Delicious 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.

Maak 100 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 100 ml water, en bereid verder zoals aangegeven op de verpakking met 120 gram boter. Verdeel de botercrème over zes schaaltes en kleur ze met de kleurengels.

Met een beetje witte fondant maak je twee sliertjes in de vorm van een hoorntje. Deze draai je om elkaar heen. Steek een cocktailprikker onderin de hoorn. Verf de hoorn goud.

Verwarm de witte dip 'n drip 1 minuut op 340 watt in de magnetron, in een magnetron bestendige schaal. Kleur de drip 'n dip met de kleurstof gel roze. Dip de donuts in het glazuur en leg ze op een rooster. Laat even drogen. Prik de hoorn en 2 halve aardbeien op prikkers in de donut. Doe de botercrème met spuitmondjes 32 en 21 in spuitzakken en spuit verschillende toefjes rondom de hoorn. Teken met de eetbare stift wimpers op de donut.

[De unicorn donuts variant van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/de-unicorn-donuts-variant-van-bakken.nl)