



Gevulde Hollandse Donuts

Deze gevulde Oranje Donuts zijn niet alleen heel makkelijk om te maken, maar ook nog eens een heerlijke traktatie tijdens Koningsdag. De donuts zijn gedipt in gesmolten Deco Melts en gevuld met Sinaasappel Banketbakkersroom. Decoreer ze samen met de kids om er een feestelijk activiteit van te maken!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150
5,00 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120g

F56305
5,89 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue 30g

F44135
3,55 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Patisse Emporte-pièce Rond set/5

P02008
5,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Donuts 500 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500 g
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225 g
- 215 + 500 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Fijne kristalsuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5
- Schaaltjes
- Scherp broodmes
- Frituurpan gevuld met plantaardige olie (optioneel)

Stap 1: Maak de donuts

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 kleine en grote 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.

Stap 2: Maak de banketbakkersroom

Maak 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 500 ml water en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta sinaasappel. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en leg in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de donuts

Verdeel de FunCakes Dip 'n Drip Wit over 4 schaaltjes. Kleur 1 schaaltje rood, 1 schaaltje blauw en 1 schaaltje oranje. Verwarm het een beetje in de magnetron en dip de donuts er een voor een in. Bestrooi ze direct met rood/wit/blauwe musketzaad.

Stap 4: Vul de donuts

Snijd de donuts voorzichtig doormidden en spuit er de sinaasappelcrème in. Zet tot gebruik in de koelkast.

Stap 5: Geniet van een heerlijke donut tijdens alle Oranje vieringen!