



Mini donuts met eetbare bloemen

Met deze prachtige, kleurrijke donuts zet je écht iets op tafel. Of breng je ze als ontbijtje op bed? Want deze lekkernij is perfect om je Valentijn mee te verrassen op Valentijnsdag. Maar ze zijn ook heel erg leuk om voor Moederdag te maken. Goudbruin en knapperig van buiten, en zacht van binnen, gevuld met een heerlijke Swiss Meringue Botercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre Meringue Suisse 400g

F10145
5,19 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Red Earth 30g

F44220
1,83 €



FunCakes Fleurs Séchées Comestibles Bruyère 10g

F53110
2,99 €



FunCakes Fleurs Séchées Comestibles Boutons de Rose 9g

F53125
2,99 €



FunCakes Fleurs Séchées Comestibles Pétales de Rose 5g

F53130
2,99 €



FunCakes Mélange pour Dip 'n Drip Blanc 150g

F54810
3,29 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



Patisse Emporte-pièce Rond 6cm

P01933
1,35 €

Ingrediënten

- 500 g *FunCakes Mix voor Donuts*
- 100 g *FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème*
- *FunCakes Dip 'n Drip Wit*
- *FunCakes Food Colour Gel Roze*
- *FunCakes Food Colour Gel Red Earth*
- *FunCakes Eetbare Droogbloemen Heide*
- *FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenknoppen*
- *FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenblaadjes*
- 285 ml water
- 220 g ongezouten roomboter
- 55 g plantaardige olie

Benodigdheden

- *FunCakes Spuitzakken*
- *Wilton Spuitmondje #032*
- *Wilton Wide Glide Rolstok 50cm*
- *Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm*
- *Koekjes Uitsteker Ring Ø 1 cm*
- *Frituurpan met plantaardige olie*

Stap 1: Maak het deeg voor de donuts

Begin met het bereiden van 500 g *FunCakes Mix voor Donuts*, volg daarvoor de aanwijzingen op de verpakking. Bestrooi je werkblad met *FunCakes Magic Roll-out powder* en rol hierop het deeg uit tot een dikte van ongeveer ½ cm. Steek hier rondjes van 6 cm uit en steek vervolgens kleine rondjes van 1 cm uit de grotere rondjes. Hiermee creëer je een donut vorm. Leg de donuts op een met bakpapier bekleedde bakplaat en dek af met een schone theedoek. Laat 25 minuten rusten.

Stap 2: Frituur de donuts

Verwarm ondertussen de frituurpan tot 180 °C. Frituur de donuts zo'n 90 seconden per kant tot ze lichbruin gekleurd zijn. Haal ze uit de olie en leg ze op keukenpapier om ze uit te laten lekken. Snijd ze zodra ze afgekoeld zijn doormidden, zodat er een boven- en onderkant ontstaat.

Stap 3: Maak de botercrème

Maak 100 g *FunCakes Swiss Meringue Botercrème* volgens de aanwijzingen op de verpakking en vul hiermee een spuitzak met spuitmondje #032.

Stap 4: Vul de donuts

Als de donuts helemaal zijn afgekoeld, spuit je een laagje botercrème op de onderkant van de donuts.

Stap 5: Decoreer de donuts

Neem twee eetlepels FunCakes Dip 'n Drip en verwarm deze samen met een druppel roze- en een druppel red earth kleurstof gel, 10 seconden in de magnetron. Doe dit daarna in een spuitzak en knip het puntje er vanaf. Versier hier een aantal van de donuts mee door het op de bovenkant de donuts te spuiten. Maak ze af met gedroogde bloemen.

Doe de rest van de Dip 'n Drip weer terug in een schaaltje en voeg nog meer kleurstof toe zodat het een tint donkerder kleurt. Decoreer hier de rest van de donuts mee, of maak nog een derde, donkerdere kleur roze om nog een variatie te maken. Leg daarna de bovenkantjes terug op de donuts.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.