



Donut muur

Hoe leuk is een donutmuur op jouw feestje? Dit bord met stokjes waar je donuts aan kunt hangen is een echte eyecatcher op bruiloften, verjaardagen en andere feestjes. Niet alleen ziet het er fantastisch uit, maar het is ook een heerlijke traktatie waar iedereen blij van wordt. Kies donuts in mooie kleuren, versier ze met glazuur en sprinkles, en creëer een onweerstaanbare sweet wall!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mini Cœurs
Rose/Blanc/Rouge 60g

F52065
3,55 €



FunCakes Metallic Sugar Rods XL Or
Clair 70g

F52600
4,29 €



FunCakes Nonpareils Or 80g

F51985
2,99 €



FunCakes Décorations en sucre Nœuds

F50760
3,39 €



FunCakes Sugar Decorations Cœur
Rose set/8

F50200
2,15 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Fleurs blanches pk/64

F50560
5,95 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
5,65 €



FunCakes Food Colour Paste Rose 30g

F45035
2,69 €



FunCakes Food Colour Paste Ivoire 30g

F45020
2,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
30x30cm pk/50

F83465
4,49 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide
50cm

02-0-0197
28,19 €



Patisse Emporte-pièce Donut et Bagel
Ø9cm

P02035
4,65 €



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
4,95 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Donuts
- 375 g FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Food Colour Paste Ivory
- FunCakes Food Colour Paste Pink
- FunCakes Metallic Sugar Rods XL Light Gold
- FunCakes Crispy Choco Pearls - Metallic Gold
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
- FunCakes suiker decoraties strikken
- FunCakes Suikerdecoratie Witte Bloesem pk/64
- FunCakes Suikerdecoratie Hart Roze Set/8
- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie (zonnebloemolie) = 55 g
- Bloem om op uit te rollen
- Fijne Kristalsuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- FunCakes bakpapier vellen 30x30 cm pk/50
- Kunststof non-stick gladde rolstok 50 cm
- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm
- Schone Gestreken Theedoek
- Keukenpapier
- Frituurpan

Stap 1: Maak de donuts

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Donuts zoals staat aangegeven op de verpakking. Bestrooi je werkblad met wat bloem en rol hier je deeg op uit tot 5 mm dikte. Steek hier donutvormen uit met je Patisse Donut & Bagel Uitsteker. Leg ze op een bakplaat die bekleed is met bakpapier en leg hier een theedoek overheen. Laat 25 minuten rusten.

Verwarm ondertussen de frituurpan met zonnebloemolie tot 180° C en vul een wijde schaal met de kristalsuiker.

Stap 2: Frituur de donuts

Frituur de donuts voor 90 seconden per kant tot ze lichtbruin zijn. Je kunt er twee tegelijk frituren. Laat ze vervolgens uitlekken op wat keukenpapier en haal ze met 1 kant door de suiker.

Stap 3: Decoreren

Verdeel de Dip 'n Drip over drie schaaltes om drie kleuren te maken. Voeg aan het ene schaalte een beetje FunCakes Food Colour Paste Pink toe om een lichtroze kleur te maken. Maak het andere schaalte licht ivoor met de andere kleurpasta. Het derde deel laat je wit.



Verwarm steeds 1 schaalje in de magnetron voor 10 seconden zodat de Dip 'n Drip vloeibaar wordt. Verwarm het niet te lang. Doe het in een spuitzak en spuit het over de kanten van de donuts die niet gesuikerd zijn. Je moet redelijk snel werken, dus als je 1 donut gedaan hebt, versier je hem direct met FunCakes Decoraties, want dan blijft het nog goed plakken.