

de leukste taarten shop



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 Uitsteker Donut en Bagel Ø9cm

P02035
€ 4,65



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Fondant Bright White 250g

F20100
€ 2,85



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 3,25

de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160
€ 3,65



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. Klaar 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)