

de leukste taarten shop



Red Velvet Cake Donuts

Zelf red velvet cake donuts bakken? Volg de stappen van dit recept en kom er achter wat voor heerlijke traktatie dit is! De basis van de donuts bestaat uit FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake en de topping is gemaakt van witte chocolade en enchanted cream: als dat geen goede combi is! Er is ongeveer genoeg beslag voor 16-20 donuts.

Boodschappenlijstje



Patisse Antikleef Taartrooster 40x25cm

P10578
€ 7,39



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



Wilton Bakvorm 6 Donuts

03-3115
€ 11,85



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 9,25

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

de leukste taarten shop

Benodigheden Red Velvet Cake Donuts:

- [Wilton Bakvorm 6 Donuts](#)
- [FunCakes Release Spray](#)
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken 41 cm](#)
- [330 gram FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake](#)
- [75 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®](#)
- [40 gram FunCakes Chocolate Melts Wit](#)
- [Patisse Taartrooster Antikleef](#)
- 100 ml melk
- 2 eieren
- 65 ml (55 gram) plantaardige olie
- 130 ml water

Stap 1 Voorbereiden Red Velvet Cake Donuts

Voordat je aan het echte bakken kan beginnen verwarm je de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en spray je de donutvorm in met bakspray.

Stap 2 Aan de slag met de mix voor de Red Velvet Cake Donuts

Vervolgens ga je aan de slag met de FunCakes Bakmix voor Red Velvet. Deze maak je door de mix te mengen met de eieren, plantaardige olie en het water. Mix het geheel voor 6-8 minuten tot een luchtig beslag en doe het vervolgens in de spuitzak. Let op: je bakt de donuts in delen, je hebt meer beslag dan dat er in 1 keer in de donutvorm kan. Je knipt een klein puntje van de spuitzak af en vult de donutvorm. Zorg ervoor dat je de ronde vormen NIET helemaal opvult.



Stap 3 Bak de Red Velvet Cake Donuts

Bak de donuts in ongeveer 18-22 minuten gaar, stort ze op een taartrooster en laat afkoelen. Gelukkig is er beslag voor nóg meer donuts! Je kan het bakproces dus herhalen tot het beslag op is. Er is ongeveer genoeg beslag voor 16-20 donuts.

Stap 4 Maak de Red Velvet Cake Donuts af

Smelt de 40 gram witte chocolade met interval in de magnetron op 450W of au bain-marie en laat afkoelen. Maak de 75 gram Funcakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 100 ml melk en voeg al mixend de afgekoelde gesmolten chocolade in een straaltje toe. Smeer met een mes een lekkere laag creme op de donuts en verkruimel ter decoratie 1 donut over de gesmolten chocolade!

Smullen maar!