



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 Hartjes Roze/Wit/Rood
60g

F52065
€ 3,55



FunCakes Metallic Sugar Rods XL Licht
Goud 70g

F52600
€ 4,29



FunCakes Nonpareils Goud 80g

F51985
€ 2,99



FunCakes Suikerdecoraties Strikken
set/8

F50760
€ 3,39



FunCakes Suikerdecoratie Hart Roze
set/8

F50200
€ 2,15



FunCakes Suikerdecoratie Witte
Bloesems pk/64

F50560
€ 5,95



FunCakes Dip 'n Drip Wit 375g

F54715
€ 5,65



FunCakes Food Colour Paste Roze 30g

F45035
€ 2,69



FunCakes Food Colour Paste Ivoor 30g

F45020
€ 2,69



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm
pk/50

F83465
€ 4,49



Wilton Deegroller Wide Glide 50cm

02-0-0197
€ 28,19



Patisse Uitsteker Donut en Bagel Ø9cm

P02035
€ 4,65



FunCakes Mix voor 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 Yellow
- 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 schaalte 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.

Dit recept wordt medemogelijk gemaakt door FunCakes.