

# de leukste taarten shop



## Halloween Donuts

Monsterlijke donuts voor je Halloween feestje!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Donuts 500g

F10165  
€ 4,95



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120  
€ 3,64



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145  
€ 1,37

# de leukste taarten shop



FunCakes Glucosestroop 375g

F54430  
€ 5,25



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



FunCakes Fineliner Decoratieset set/10

F85130  
€ 6,49



FunCakes Smaakfondant Marshmallow 250g

F20440  
€ 2,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733  
€ 3,95



Wilton Bakvorm 6 Donuts

03-3115  
€ 11,85

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500 g
- FunCakes Deco Melts - Oranje - 250g
- FunCakes Deco Melts - Groen - 250g
- FunCakes Deco Melts - Paars - 250g
- FunCakes Smaakfondant Marshmallow 250g
- FunCakes Glucosestroop 375g
- Dr. Oetker Suikeroogjes 25g
- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie

## Overige benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes Fineliner Decorating Set/10
- Wilton Bakvorm 6 Donuts

## Stap 1: Start met het maken van de Candy Clay

Maak eerst de candy clay. Smelt hiervoor 250 gram van de de paarse Deco Melts in de magnetron, au bain-marie of in een chocolade smelter. Voeg 60 gram glucosestroop toe en meng dit goed in een kom. Giet het mengsel op vetvrij of bakpapier en laat het drogen op kamertemperatuur. Verpak het goed en bewaar de candy clay op kamertemperatuur totdat je het gaat gebruiken. Je kunt het beste de candy clay een nacht laten drogen. Candy clay zal hard zijn voor gebruik; kneed het totdat het soepel en werkbaar is. Maak 12 kegelvormige hoornen van 2,5 cm lang en 1,5 cm diameter. Buig ze een beetje krom. Leg ze apart.



## **Stap 2: Maak de donuts en bak in de oven**

Verwarm de oven voor op 220°C (heteluchtoven 200°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 g mix, 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek 12 donutvormen uit en laat 10 minuten rusten. Leg de donuts in een donutvorm. Bak de donuts in ca. 10 minuten goudgeel. Laat de donuts afkoelen op een afkoelrooster met daaronder een vel bakpapier.

## **Stap 3: Kleur de donuts met de Deco Melts**

Smelt groene en paarse Deco Melts, apart van elkaar, zoals beschreven op de verpakking. Doe de gesmolten Deco Melts in spuitzakken en decoreer de helft van de donuts paars en de andere helft groen. Tik de donuts zachtjes op het rooster om overtollige candy melts te verwijderen. Laat 10 tot 15 minuten hard worden. Smelt de oranje candy melts zoals beschreven op de verpakking. Doe de gesmolten candy melts in een spuitzak en spuit stippen op de paarse donuts. Laat 3 tot 5 minuten hard worden.

## **Stap 4: Decoreer de donuts met fondant**

Maak van de witte fondant 2 grote tanden en 5 kleine tanden. Gebruik paarse of groene candy melts om de tanden en snoep oogjes vast te zetten. Maak zo ook de hoorns vast op de groene donuts. Laat 3 tot 5 minuten hard worden.

*Mede mogelijk gemaakt door Wilton.*