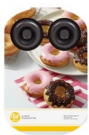




Chocolade donut ijs sandwiches

Haal de zomer in huis met deze chocolade donut ijs sandwiches. De heerlijke, huisgemaakte donuts worden door midden gesneden en gevuld met heerlijk ijs, een fantastische traktatie voor op een barbecue of tuinfeestje of lekker voor een verjaardagsfeestje.

Boodschappenlijstje



Wilton 6-Cavity Donut Pan

03-3115
€ 11,65



FunCakes Musketzaad Discomix 250 g

F51605
€ 4,75

Overige benodigdheden:

- 125 gram bloem
- 95 gram suiker
- 65 gram cacao poeder
- 1 theelepel zout
- 125 gram sour cream
- 4 eetlepels boter
- 3 Eieren
- Ijs naar wens

Verwarm de oven voor op 200°C(heteluchtoven 180°C). Vet de donutpan in met FunCakes Bake Release.

Doe de bloem, suiker, cacaopoeder, 2 theelepels bakpoeder, zout en een halve theelepel bakzout in een kom en mix dit door elkaar. Doe de Candy Melts Donkere Cocoa (65 gram) en 4 eetlepels boter in een kom geschikt voor de magnetron en verwarm dit op halve kracht (50%) voor 1 minuut. Roer het geheel nu goed door. Herhaal dit proces, maar zet de timer op 30 seconden, daarna roeren en herhaal het totdat de melts bijna gesmolten zijn. Roer daarna goed door tot je een egale massa hebt. Doe nu de sour cream en de eieren erbij en klop dit door elkaar tot een egale massa en vervolgens voeg je dit mengsel toe aan je bloemmix. Roer dit door tot alle ingrediënten goed zijn gemixt. Vul nu de donutpan met de mix, voor 3/4.

Bak de donuts in 9-11 minuten gaar, of totdat de donut terug veert wanneer je hem indrukt. Keer het bakblik op de helft van de tijd even om zodat alle donuts egaal gebakken worden. Laat de donuts afkoelen in de bakpan voor 5 minuten, haal daarna de donuts uit de pan en laat ze afkoelen op een rek.

Smelt de rest van de melts volgens de instructies. Dip de donuts in de candy melts en bestrooi ze met sprinkles naar wens. Laat dit 5-10 minuten afkoelen

Snij de donuts door de midden en vul deze met ijs naar wens. Serveer de donuts of bewaar ze in een vriezervaste zak/bak voor 1 week

Dit recept werd mede mogelijk gemaakt door Wilton.