


Donuttaart

6 - 8 porties

 moeilijk

 tot 100 Min.



- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Rol het bladerdeeg uit en prik er gaatjes in. Bak het bladerdeeg 20 minuten in de oven op 180 °C en laat afkoelen.
- 3 Maak nu het donutdeeg. Vermeng in de keukenmachine de bloem, room, gist, vanillesuiker, eierdooiers, appelcider, boter, suiker en het kaneelpoeder tot je een plakkerig deeg krijgt. Laat het deeg op een warme plaats rijzen in een kom die je lichtjes ingevet hebt met olijfolie en bedekt met cellofaan.
- 4 Maak nu de glaçage, waar we straks alle donuts in dopen. Meng de bloedsuiker met het citroensap en de coulis van blauwe bessen en roer tot je een gladde massa hebt.
- 5 Maak nu de speculaasslagroom. Klop de slagroom op met de speculaaskruiden en de vanillesuiker. Doe in een spuitzak met gekartelde mond en bewaar in de koelkast.
- 6 Haal het donutdeeg uit de kom (het moet in volume verdubbeld zijn) en leg op een met bloem bestoven werkblad. Bestrooi het deeg met bloem en rol uit tot een dikte van ongeveer 1,5 centimeter.

Ingrediënten:

Voor de donuts:

320 g bladerdeeg een pak
400 g bloem
1 koffiel. kaneel
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 zakje Dr. Oetker Gist
70 g suiker
50 g boter
60 ml room (op kamertemperatuur)
4 eidooiers

Voor het glazuur:

20 ml bosbessen coulis
250 g poedersuiker
1 citroensap

voor de slagroom:

1 koffiel. speculaas kruiden
400 ml room
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Voor de afwerking:

Dr. Oetker Regenboogfantasie



Dr. Oetker n.v

- 7** Haal een donutvorm telkens eerst door de bloem en steek er dan de vormpjes (met een gat!) uit.
- 8** Frituur de donuts aan beide kanten 2 minuten aan 180°C en laat ze afkoelen op een keukenpapiertje.
- 9** Nu kunnen we beginnen te bouwen. Spuit twee ringen speculaaslagroom op de bladerdeegbodem Doop de donuts eerst in het glazuur en schik ze naast elkaar op de bodem van bladerdeeg. Bouw verder op tot een taart.
- 10** Spuit toefjes speculaaslagroom tussen de donuts.
- 11** Werk af met de regenboogfantasie sprinkles in de leukste kleuren.

