

## Ingrediënten

8 Stuk(s) Mini donuts  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Oranje glazuur  
Sprinkles (naar keuze)  
100 ml Slagroom (ongezoet)  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom  
500 ml Melk

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Kartelmes  
Kommetje  
Mengkom  
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

## 1. Banketbakkersroom bereiden

Doe de **melk (500 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

---

## 2. Tompouce donuts maken

Snij de **mini donuts (8 stuks)** door de midden en leg deze apart.

Leg het zakje **glazuur** in een kommetje met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het glazuur goed door.

Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur op de bovenkanten van de donuts. Het is handig om het glazuur in een cirkel aan te brengen. Strijk zo nodig glad met een vlak mes.

Bestrooi het glazuur direct met de sprinkles en laat opdrogen.

Doe de banketbakkersroom in een spuitzak en vul de onderkant van de donut mooi met de banketbakkersroom. Leg de bovenkanten op de vulling. Maak de tompouce donuts af met een toefje slagroom.