Donuts met witte chocolade en decoraties

Ingrediënten

8 Donut
200 g (gram) Witte chocolade
Ocean Mix (Dr. Oetker)
Unicorn Mix (Dr. Oetker)
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Pan
Snijplank
Mes
Schaal

1. Voorbereiden

Leg de **donuts (8 stuks)** een paar uur van tevoren in de koelkast.

2. Witte chocodip maken

Snijd de **witte chocolade (200 g)** in kleine blokjes. Bewaar 50 g witte chocolade, de rest mag in een schaaltje.

Smelt in een pan met water au bain-marie de witte chocolade. Als de witte chocolade goed gesmolten en doorgeroerd is, haal je het schaaltje uit het pannetje. Roer van het vuur af de overige 50 g witte chocolade door de gesmolten witte chocolade. Zo koelt deze sneller af.

3. Decoreren

Dip de koude donuts in de witte chocolade. Strooi niet direct de decoratie op de donuts, want daarvoor is de witte chocolade nog te zacht.

Na het dippen van de eerste 4 donuts kun je beginnen met de **decoratiestrooisels** te verdelen over de donuts.

Dip daarna de overige 4 donuts en decoreer deze ook met de **Ocean-, en/of Unicornmix of de Regenboogfantasiemix**.

4. Voor serveren

Leg de donuts tot de witte chocolade gestold is in de koelkast. Eet ze op kamertemperatuur, dan zijn ze het lekkerst.