Hartjes donut

Ingrediënten

350 g (gram) Bloem
45 g (gram) Witte basterdsuiker
40 g (gram) Boter (zacht)
1 snufje Zout
7 g (gram) Dr. Oetker Gist
1 Ei
180 g (gram) Volle melk (lauw)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Roze
1 Dr. Oetker Suikerhartjes
1 Doosje(s) Aardbeien

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Bakpapier
Frituurpan
Mixer met gardes
Kom

1. Donut deeg maken

Doe **bloem (350 g)**, **lauwe melk (180 g)**, **witte basterd suiker (45 g)**, **zachte boter (40 g)**, **snufje zout**, **gist (7 g)** en **1 ei** in een kom en mix tot een samenhangend en soepel deeg.

Dit duurt ongeveer 10-15 minuten. Kneed het deeg met de hand af.

Leg het deeg minimaal **1 uur rijzen** op een warme en tochtvrije plek.

Duw het deeg plat zodat de lucht uit het deeg gaat en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 cm.

Steek hartjes uit het deeg en leg deze op de bakpapiertjes.

Laat het deeg nog ½ uur narijzen.

2. Donuts bakken

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt **(circa 180 °C)**.

Laat de hartjes van het bakpapier in de hete olie glijden en dompel ze even onder.

Bak de donuts in circa 3-4 min. rondom goudbruin.

Neem de donuts met een schuimspaan uit de olie.

Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

3. Banketbakkersroom

Doe **koude melk (500 ml)** en de Mix voor Banketbakkersroom 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.

Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast en top of vul jouw baksel met de room.

4. Glazuur

Snijdt de donuts horizontaal door de midden en leg de bovenkanten klaar om de glazuren.

Leg het zakje glazuur in een pannetje of kom 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 zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over het afgekoelde baksel. Strijk zo nodig met een vlak mes het glazuur glad en bestrooi met de Dr. Oetker hartjes.

Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.

5. Opbouwen donut

Vul de donut met de banketbakkersroom en beleg deze met de aardbeien. Leg de bovenkant van de donut boven op de vulling.