



Desserten

Met Baileys geglazuurde donuts

Voor 5 personen.

Ingrediënten

180 gram zelfrijzende bloem
1 theelepel vanille-extract
1/2 theelepel bakpoeder
180 milliliters karnemelk
60 gram cacaopoeder
100 gram fijne suiker
zonnebloemolie
chocolade eitje
2 eieren
zout

Voor het glazuur

100 gram donkere chocolade (grof gehakt)
70 milliliters volle room
80 milliliters Baileys

Voor de crunch

350 gram hazelnoten (geroosterde)
60 gram fijne suiker
2 eetlepels water

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een donutbakvorm in met olie. Meng de bloem met het cacaopoeder, de suiker, bakpoeder en een snuf zout. Mix in een andere kom de karnemelk met de eieren, vanille extract en 2 el olie. Giet dit bij het bloemmengsel en meng tot een glad beslag. Giet het beslag in een spuitzak met ronde mond. Vul er de donutvormen voor 2/3de mee. Zet 10 minuten in de oven. Laat de donuts 5 minuten in de vorm afkoelen. Laat ze daarna verder afkoelen op een rooster.

Breng voor het glazuur de room tot net tegen het kookpunt aan. Zet het vuur uit en roer er de chocolade onder. Giet er dan de Baileys bij en laat wat afkoelen. Breng voor de crunch de suiker met het water aan de kook. Laat

op middelhoog vuur een zestal minuten koken tot het mengsel begint te karamelliseren. Roer er de hazelnoten onder en zet het vuur uit. Giet het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en laat volledig afkoelen en hard worden. Hak de crunch daarna fijn.

Dompel de afgekoelde donuts in het Baileys glazuur en leg ze opnieuw op het rooster. Werk ze af met de hazelnotencrunch en een chocolade eitje.

Keukenbenodigdheden

Oven

