



Donuty s punčovou polevou

20 ks



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a kůrou. Přidáme mléko, žloutek, máslo, rum a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 40 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát vysoký asi 2 cm. Vykrajovačky vykrojíme donuty. Přikryjeme je utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout.
- 3 Ve fritéze nebo v pánvi ve vyšší vrstvě oleje donuty smažíme po obou stranách do zlatova. Po usmažení necháme okapat na papírovém ubrousku, abychom se zbavili přebytečného oleje.
- 4 Na ozdobení připravíme polevy s mlékem podle návodu na obale. Donuty namáčíme do polevy a ihned posypeme zdobením. Polevu necháme zatuhnout.

Tip:

- Můžeme použít různé zdobení Dr. Oetker. Donuty můžeme rozkrojit a naplnit Krémovou náplní Dr. Oetker

Přísady::

Na těsto:

350 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
70 g cukr
1 KL Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné vlažné
1 ks žloutek
35 g máslo rozpuštěné
1 PL rum

Na polevu:

2 balení Poleva v prášku punčová
příchuť Dr. Oetker
2 - 3 PL mléko polotučné
1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

Na smažení:

olej

Ještě potřebujeme:

pánev vysoká nebo fritéza
pánev vysoká nebo fritéza
kulatá formička na vykrajování (Ø 6 cm)

