



DESSERT

Mini donutsemlor

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **8**



En härlig liten mini-donut med mandelmassafyllning och spritsad vaniljgrädde, det är sååå gott kan du tro! Här har jag köpt färdiga minidonuts för att jag varken hade tid eller lust att baka egna. Vill man, gör man egna eller gör som jag - köper. Strunt samma, det blir gott vilket som.

Kram Jeanette



INGREDIENSER

- 8 st minidonuts
- 100 gr mandelmassa
- 2 msk ovispad grädde
- 2 dl vispgrädde
- 1 tsk vaniljsocker

Topping

- florsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att mixa samman mandelmassa och 2 msk grädde. Vispa sedan grädde och vaniljsocker i en skål tills den är fluffig och lagom fast för att kunna spritsas.

2

Dela donutsen i två delar, du ska få ett lock och en botten. Bred ut mandelmassakräm på bottnarna, fyll en spritspåse med den vispade grädden och spritsa grädden ovanpå mandelmassakrämen. Lägg på locken och pudra över florsocker.