



## Flügel Botercrème

Maak zelf een heerlijke twist van je botercrème door hier Flügel aan toe te voegen! In dit recept vind je uitgelegd hoe je dit maakt.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Crème au Beurre

500 g

F10125

5,09 €

## **Ingrediënten**

- FunCakes mix voor Botercrème 125g
- 100g water
- 25g Flügel
- 150g roomboter

## **Stap 1: Start met het maken van de botercrème**

Maak 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan met 150 ml water en 50 ml Flügel. Zet dit een uurtje weg.

## **Stap 2: Mix de roomboter erdoorheen**

Maak de botercrème hierna verder af met 150 gram zachte ongezouten roomboter. Klopt deze in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Eén portie botercrème is voldoende voor het vullen en afsmeren van 1 taart van 20 cm of het decoreren van ca. 12 cupcakes.