



Botercrème Basisrecept

Deze botercrème is perfect zowel voor het afsmeren als het vullen van taarten. Voeg voor een extra dimensie een lekker smaakstofje toe!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €

Ingrediënten

- 125 gram FunCakes mix voor Botercrème
- 125 ml water
- 150 gram ongezouten (room)boter

Stap 1: Laat de botercrème 1 uur opstijven

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 2: Voeg de boter toe aan de botercrème

Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd.

Stap 3: Maak er een gladde botercrème van

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 een toef op ca. 12 cupcakes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.