



Zwitserse botercrème

Zwitserse botercrème is minder zoet dan de traditionele botercrème en heerlijk om jouw taarten mee af te smeren of een toefje op een cupcake te maken. Met de FunCakes mix voor Swiss Meringue Botercrème maak jij hem nu super eenvoudig en weet je zeker dat je kunt genieten van een heerlijke botercrème!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400g

F10145
4,15 €



Ingrediënten

- 100g FunCakes mix voor Swiss Meringue Botercrème
- 70ml water
- 220g ongezouten roomboter

Stap 1: Klop luchtig

Meng de mix met het water en klopt deze met een garde op de hoogste stand in 8 minuten luchtig.

Stap 2: Voeg de boter toe

Voeg vervolgens in 4 delen de roomboter toe aan het mengsel en mix volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Als je alle delen hebt toegevoegd mix je het mengsel op de hoogste stand in circa 8 minuten tot een gladde crème.

Stap 3: Klaar voor gebruik!

Eén portie crème is voldoende voor het vullen en afsmeren van 1 taart van 20 cm, of het decoreren van ca. 12 cupcakes.