



Limoen Botercrème

Ben je opzoek naar een frisse botercrème? Dan is deze limoen botercrème perfect voor jou! Probeer het zelf.

Boodschappenlijstje



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
6,49 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
4,07 €

Ingrediënten

- 100g FunCakes mix voor Botercrème
- 100ml water
- 250g roomboter
- 1tl vanille extract
- 1tl limoensap
- 1tl limoenrasp
- 100ml slagroom

Stap 1: Meng de mix met water

Vermeng voor de botercrème met de garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven.

Stap 2: Klop de boter zalvig

Klop 250 gram boter in circa 1 minuut los en voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Stap 3: Voeg de limoen toe

Voeg dan de vanille, limoen sap en rasp toen en mix het geheel op middelhoge snelheid tot een luchtige crème.

Stap 4: Opspuiten maar!

Klop circa 100 ml slagroom stijf. Spatel de luchtig geklopte slagroom door de botercrème. Plaats een dichte ster tip in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit nu kleine toefjes op de cupcakes.