



## 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 voor Botercrème 500 g

F10125

€ 5,09

## **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.*