

Cheesecake Botercrème / Cheesecake Buttercream



Boodschappenlijst

125 gram boter - kamertemperatuur

125 gram poedersuiker

250 gram roomkaas

¼ theelepel vanille-extract

een beetje melk

Zo maak je Cheesecake Botercrème

Snij de boter in blokjes en klop ze op lage snelheid zacht.

Zeef de poedersuiker en klop het door de boter tot het volledig opgenomen en glad is.

Voeg de roomkaas en het vanille-extract toe en klop het door tot alles goed gemengd en glad is.

Check de consistentie van je botercrème. het moet s tevig zijn, maar zacht genoeg om te spuiten.

Als de botercrème te stevig is dan klop je er - per theelepel - melk door tot je de juiste dikte hebt.

Nu kun je de crème opspuiten en even laten opstijven in de ijskast.

Cheesecake Botercrème / Cheesecake Buttercream



Shopping list

125g butter - soft at room temperature

125g icing sugar

250g cream cheese

¼ teaspoon vanilla extract

a little milk

How to make Cheesecake Buttercream

Cut the butter into cubes and beat it on low speed until soft.

Sift the icing sugar and beat it into the butter until fully incorporated and smooth.

Add the cream cheese and vanilla extract and blend until silky and smooth.

Check the consistency of your buttercream. it should be firm, but soft enough to pipe.

If the buttercream is too firm, beat in milk - per teaspoon - until you have the right consistency to pipe

Now you can pipe the cream on and let it set in the refrigerator for a moment.