

Botercrème in allerlei smaken / Butter cream in various flavours



De boodschappen

125 gram boter op kamer-temperatuur

200 gram poedersuiker

15 ml melk of heet water

Voeg een van deze smaken toe

pistache, amandel of rum-essence

citroen of limoen

gezeefde jam

fruit

gesmolten chocolade

mokka, koffie of cacao

likeur (verschillende smaken)

advocaat

Botercrème met of zonder alcohol smaakt lekker op elk gebak, het kan op cupcakes, taart of petit fours, de mogelijkheden zijn onuitputtelijk.

Bovendien maakt het je gebak af, het staat mooi en professioneel als je - na enige oefening met een spuitzak - cupcakes of taart met botercrème kan opspuiten.

Botercrème in allerlei smaken / Butter cream in various flavours

Zo maak je basis vanille botercrème

1. Doe de boter in een kom en mix het luchtig.
2. Zeef de poedersuiker en mix het door de boter. Begin langzaam maar mix dan op de hoogste stand tot de suiker helemaal in de boter opgenomen is.
3. Voeg de melk en vanille toe en blijf de crème kloppen tot het weer een glad maar romig geheel is.

Als de botercrème te stijf is voeg je wat extra melk of water toe.

Klaar!

Advocaat botercrème

Schenk een scheutje advocaat bij je crème en roer het goed door.

Schep een kuiltje in de cupcakes om ze te vullen met advocaat botercrème.

Frambozen botercrème

Zeef de pitjes uit een paar lepels frambozenjam. Als het alcoholisch mag zijn roer er dan ook nog een scheutje frambozen-likeur door.

Roer de smaakjes heel goed door de crème dan krijg het behalve een heerlijke smaak gelijk een mooi roze kleurtje.

Koffie & Amaretto botercrème

Maaken een cappucino kleurtje met een 1/2 mini-kopje espresso en een scheutje Amaretto ipv water of melk.

Doe eerst de Amaretto bij de crème, kijk dan hoeveel koffie er nog bij kan.

Gouden regel: eerst proeven, dan pas de cupcakes vullen.

Zo maak je dezelfde drie vullingen simpel geschikt voor kids

Roer ipv advocaat gezeefde abrikozenjam of kleine stukjes banaan door de crème met een druppel gele voedingskleurstof. Laat de likeur weg bij de frambozen vulling en vervang bij cappuccino de koffie door gesmolten chocolade.

Botercrème in allerlei smaken / Butter cream in various flavours



Shopping list

125g butter at room temperature
200g icing sugar
15 ml of milk or hot water

Add one of these flavors

pistachio, almond or rum essence
fruit
melted chocolate
Advocaat (Alcoholic Dutch eggnog)

lemon or lime
sieved jam
mocha, coffee or cocoa
liqueur (different flavors)

Butter Cream with or without alcohol tastes good on any bake, like cupcakes, cakes or petit fours, the possibilities are endless.

Moreover, the cakes look very pretty and professional if you - after some practice with a piping bag - can decorate them with butter cream.

How to make basic vanilla butter cream

Put the butter in a bowl and mix lightly.

Sift in the icing sugar and mix with the butter.

Start mixing slowly, then the fast until the sugar is completely incorporated into the butter.

Add the milk and vanilla and continue to beat the cream until it is smooth but creamy again.

When the butter cream is too stiff, add a little extra milk or water.

Ready!

Botercrème in allerlei smaken / Butter cream in various flavours

Advocaat butter cream

Pour a dash of Advocaat with your cream and stir well.

Create a hole in the cupcakes to fill them with butter cream.

Raspberry butter cream

Strain the seeds from a few spoonfuls of raspberry jam.

If you like it alcoholic you may also stir in a dash of raspberry liqueur.

Stir in the flavors well, the cream will have a delicious taste and a beautiful pink color.

Coffee and amaretto butter cream

Make a nice cappucino tan with a 1/2 mini-cup espresso and a dash of Amaretto instead of water or milk.

First add the Amaretto to the cream then slowly trickle the coffee in, see how much coffee it can have.

Golden rule: Taste first, then fill the cupcakes.

You can simply adjust these three fillings to make them suitable for kids

Instead of Advocaat you can stir in sieved apricot jam or mashed banana with a drop of yellow food coloring.

Leave the liquor out of the raspberry filling.

Replace cappuccino with melted chocolate.