

Witte Chocolade icing / White Chocolate Icing



De boodschappen

100 gram Tony's chocolade, wit
140 gram roomboter
140 gram poedersuiker
1 theelepel vanille extract

Zo maak je witte chocolade icing

Smelt de chocolade au bain marie.

Doe een laagje water in een steelpan en hang vuurvast-schaaltje in de pan.

Breng het water aan de kook en hak intussen de chocolade fijn.

Draai het vuur uit als het water kookt en doe de stukjes chocola in het hete schaalteje.

Smelt de chocolade, roer kort door als het bijna gesmolten is en laat het afkoelen.

Klop de boter en de suiker romig en klop de afgekoelde chocolade erdoor.

Laat de icing minstens 30 minuten opstijven in de ijskast.

Strijk de frosting met een paletmes op de (schapen)cupcakes.

Witte Chocolade icing / White Chocolate Icing



Shopping list

100g Tony's chocolate, white
140g unsalted butter
140g icing sugar
1 teaspoon vanilla extract

How to make white chocolate icing

Melt the chocolate au bain marie.

Put a thin layer of water in a saucepan and hang a fireproof dish in the pan.

Bring the water to a boil and meanwhile chop the chocolate finely.

Turn off the heat when the water is boiling and put the pieces of chocolate in the hot dish.

Wait for the chocolate to melt, when almost melted stir it once then let it cool.

Meanwhile mix the butter and sugar creamy then fold in the cooled chocolate.

Allow the icing to set in the refrigerator, for at least 30 minutes.

Spread the frosting on the (sheep) cupcakes with a palette knife.