

Witte chocolade frosting / White chocolate frosting



De boodschappen

100 gram witte chocolade knoopjes

140 gram boter

10 gram vanillesuiker

40 gram poedersuiker

Witte chocolade frosting smaakt erg lekker op je cupcakes, het ziet er leuk uit en het is heel snel gemaakt! Dit is ons basisrecept.

Zo maak je witte chocolade frosting

Smelt de chocola au bain marie en laat het even afkoelen.

Klop intussen boter en suiker romig.

Schep de afgekoelde maar nog vloeibare chocolade er snel door.

Laat de frosting 10 minuten opstijven in de ijskast.

Nu is de frosting klaar om over te scheppen in de spuitzak en op de cupcakes te spuiten.

Witte chocolade frosting / White chocolate frosting



Shopping list

100g white chocolate buttons

140g soft butter

10g vanilla sugar

40g icing sugar

White chocolate frosting tastes delicious on your cupcakes, it looks nice and it is made very quickly. This is our basic recipe.

How to make white chocolate frosting

Melt the chocolate au bain marie and let it cool for a while.

Meanwhile, mix the butter and sugar until creamy.

Quickly fold in the cooled, but still liquid chocolate.

Allow the frosting to set in the refrigerator for 10 minutes.

Now the frosting is ready to transfer to a piping bag and be piped on the cupcakes.