

Botercrème maken

Hoe doe je dat?

Botercrème is onmisbaar bij het maken van cupcakes. Je kunt er prachtige toefjes mee spuiten, maar het is ook een handig plakmiddel voor het bevestigen van versieringen van marsepein en fondant.

Ik ga je nu laten zien hoe je botercrème maakt. Botercrème kun je gebruiken om bijvoorbeeld mooie toefjes van te spuiten op je cupcakes, of als plakmiddel voor versieringen van marsepein of fondant. Dat ga ik doen. Wat heb je daarvoor nodig? 250 gram boter die je al een beetje op kamertemperatuur hebt laten komen nodig en 250 gram poedersuiker. En als laatste een klein beetje warm water.

We beginnen met de roomboter, die gaat in de beslagkom. Ik gebruik een mixer om de boter lekker zacht te kloppen. De boter is nu lekker luchtig, nu kan de poedersuiker erbij. Die zeef ik boven de boter zodat er geen klontjes in de botercrème komen. Zo. En om nou te voorkomen dat je keuken helemaal wit wordt als je gaat mixen, gebruik ik een speciaal spatdeksel. Dat leg ik op de beslagkom, daar kan ik mijn mixer gewoon doorheen steken. Dat kan je gewoon kopen bij de bakwinkel zodat je geen witte wolken in je keuken krijgt.

De botercrème is al lekker smeug, maar om het nog wat gladder te maken, doe ik er nog een beetje warm water doorheen. De botercrème is nu klaar om op de cupcakes te smeren. Ik pak m'n cupcakes erbij en een spatel om de botercrème mee aan te brengen. Dat smeer ik uit over de cupcake. Ook weer niet te veel, het gaat er alleen maar even om dat er een plaklaagje op zit. Een egale laag. Zo nu kan de versiering erop.