Botercrème

Wat heb je nodig

250 gram roomboter
250 gram poedersuiker
1 theelepel vanille aroma

Haal de roomboter 1 uur van tevoren uit de koelkast.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de poedersuiker in de zeef en roer het er door.
Doe de roomboter in een andere beslagkom.

Klop de boter met de mixer romig.
Doe dit 5 minuten.
De boter moet bijna wit van kleur zijn.

Schep 3 eetlepels poedersuiker bij de boter.
Klop alles door elkaar tot de suiker is opgenomen.
Schep weer 3 eetlepels poedersuiker bij de boter.
Klop tot de suiker helemaal is opgenomen.

Herhaal dit tot de suiker op is.
Klop nog 1 minuut door.
Je hebt nu botercrème.
Je kunt het zo gebruiken, maar ook een smaakje toevoegen.

Doe het vanillearoma bij de botercrème.
Klop het goed door elkaar.
Je kunt de botercrème op koekjes of cake smeren.
Je kunt het ook opspuiten.

Hang de spuitzak in een glas en vouw de randen naar beneden.
Vul de spuitzak met de botercrème.
Vouw de randen weer naar boven en draai de spuitzak dicht.
Spuit de botercrème op een cupcake of ander gebak.