

Zo maak je cheesecake botercrème / How to make Cheesecake Buttercream



Boodschappenlijst

100 gram boter - kamertemperatuur

100 gram poedersuiker

125 gram roomkaas - kamertemperatuur

½ theelepel vanille-extract

3 theelepels melk

Zo maak je Cheesecake Botercrème

Snij de boter in blokjes en klop ze op lage snelheid zacht.

Zeef de poedersuiker en klop het door de boter tot het volledig is opgenomen.

Voeg de roomkaas en vanille toe en klop door tot alles goed gemengd en glad is.

De botercrème. het moet stevig zijn, maar zacht genoeg om te spuiten.

Als de botercrème te stevig is dan klop je er een theelepel melk door.

Ga eventueel door met nog twee theelepels tot je de juiste dikte hebt.

Nu kun je de crème opspuiten en even laten opstijven in de ijskast.

Zo maak je cheesecake botercrème / How to make Cheesecake Buttercream



Shopping list

100g butter - room temperature

100g icing sugar

125g cream cheese - room temperature

½ teaspoon vanilla extract

3 teaspoons of milk

How to make Cheesecake Buttercream

Cut the butter into cubes and beat it on low speed until soft.

Sift the icing sugar and beat it into the butter until fully incorporated and smooth. Add the cream cheese and vanilla extract and blend until silky and smooth.

Your buttercream should be firm, but soft enough to pipe.

If the buttercream is too firm, beat in milk - per teaspoon.

If one is not enough beat in 2 more until you have the right consistency to pipe.

Now you can pipe on the cream and let it set a minute in the refrigerator