



Buttercream Icing

Een heerlijke Buttercream Icing volgens Wilton recept, waar je een prachtig witte Buttercream Icing mee maakt, welke je kunt verrijken met smaakstoffen en kleurstoffen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,89



FunCakes Smaakpasta Aardbei
Friszuur 120g

F56215
€ 5,99



Wilton Meringue Poeder 120g

04-0-0511
€ 11,99



Crisco Shortening Plantaardig Vet 450g

23913
€ 10,75

Ingrediënten

- 450 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 1 tl. FunCakes Smaakpasta naar keuze
- 1 el. Wilton Meringue Poeder
- 190 g Crisco Shortening
- 7-8 tl. water

Benodigheden

- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Maak een mengsel

Doe in een kom de Crisco Shortening, het water en de FunCakes Smaakpasta bij elkaar. Mix dit op lage snelheid glad zonder klontjes.

Stap 2: Maak de icing

Voeg daarna in één keer de Wilton Meringue Poeder en de FunCakes Suikerbakkerspoeder. Mix dit 3-4 minuten op lage snelheid. Dit zou stijve icing moeten worden.

Stap 3: Ga aan de slag

Met deze icing kan je bloemen en decoraties spuiten. Wil je je taart hiermee afsmeren? Verdun de icing dan met wat extra water. Om een ronde taart van 20 cm te vullen en rondom af te smeren heb je twee porties nodig.

Stap 4: Decoreer met deze Buttercream Icing!