

Cheesecake botercrème / Cheesecake Buttercream



Boodschappenlijstje

Cheesecake botercrème

100 gram boter, kamertemperatuur

100 gram poedersuiker, gezeefd

200 gram roomkaas, kamertemperatuur

1 theelepel vanille-extract

Zo maak je cheesecake botercrème

Doe boter en poedersuiker in een mixer en klop het in enkele minuten romig.

Voeg de roomkaas en het vanille-extract toe en klop nog een paar minuten.

Doe de roomkaas-botercrème in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Zet de botercrème 10 minuten in de ijskast, zodat de smaken kunnen blenden.

Nu is de cheesecake botercrème klaar om op te spuiten

Cheesecake botercrème / Cheesecake Buttercream



Shopping list

Cheesecake buttercream

100g butter, room temperature
100g icing sugar, sifted
200g cream cheese, room temperature
1 teaspoon vanilla extract

How to make Cheesecake Buttercream

Mix butter and icing sugar in a bowl and cream together for a few minutes.
Add the cream cheese and vanilla extract and beat again for a few minutes.

Spoon the cream cheese icing into a piping bag fitted with a serrated nozzle.
Place the buttercream in the fridge for 10 minutes, to let the flavours blend.

Now the cheesecake buttercream is ready to pipe on