

## Botercrème met banketbakkerroom / Buttercream with creme pat



### **Boodschappenlijstje**

#### **Voor de banketbakkersroom**

500 ml melk  
1 vanillestokje of vanille extract  
100 gram suiker  
2 vrij uitloop bio-eidooiers  
45 gram maïzena

#### **Voor de botercrème**

300 gram zachte boter, op kamertemperatuur  
75 gram poedersuiker  
de banketbakkersroom, op kamertemperatuur

#### **Zo maak je banketbakkersroom**

Doe 50ml melk, eidooiers en suiker in een grote kom, klop het door elkaar totdat het goed gemengd is. Klop ook de maïzena erdoor en blijf kloppen tot het glad is.

Doe 450 ml melk en de vanille (merg en peul) in een steelpan en zet hem op het vuur. Breng de melk aan de kook en verwijder dan de peul. Voeg de melk in twee delen toe aan het ei-mengsel terwijl je blijft roeren. Laat het mengsel in 1-2 minuten indikken, terwijl je aldoor blijft roeren.

**Schenk het mengsel in een grote schaal zodat het snel kan afkoelen tot kamertemperatuur, druk er folie op om een vel te voorkomen en zet het in de ijskast**

#### **Zo maak je de botercrème af**

Klop de zachte boter met de poedersuiker en klop tot slot de banketbakkersroom er door.

**Dek de botercrème af en bewaar het in de ijskast., klop het door voor gebruik**

## Botercrème met banketbakkerroom / Buttercream with creme pat



### Shopping list

#### For the pastry cream

500 ml milk  
1 vanilla pod or vanilla extract  
100g caster sugar  
2 free-range organic egg yolks  
45g cornstarch

#### For the buttercream

300g soft butter, at room temperature  
75g icing sugar  
the pastry cream, at room temperature

#### How to make pastry cream

Place 50ml milk, the egg yolks and sugar in a large bowl, whisk together until well blended. Also beat in the cornstarch and continue beating until smooth.

Place 450 ml of milk and the vanilla (seeds and pod) in a saucepan and place on the heat. Bring the milk to the boil and then remove the pod. Add the milk in two parts to the egg mixture while you keep stirring. Allow the mixture to thicken for 1-2 minutes, stirring continuously.

**Pour the mixture into a large bowl so that it can cool quickly to room temperature, press foil on it to prevent a skin from forming and put it in the refrigerator**

#### How to finish the buttercream

Beat the soft butter with the icing sugar until smooth and finally beat in the pastry cream.

**Cover the buttercream, store it in the refrigerator and beat it briefly before using it**