

Frambozen botercrème / Raspberry Buttercream



Boodschappenlijstje

125 gram verse frambozen
2 eetlepels fijne suiker
1 eetlepel citroensap
225 gram ongezouten boter
375 gram poedersuiker

Zo maak je frambozen botercrème

Begin met het maken van de frambozensaus

Doe de frambozen, suiker en citroensap in een steelpan.
Zet de pan laag op en laat de frambozen zacht worden.
Breek de frambozen op en plet ze met een spatel.

Breng het mengsel aan de kook, laat het enkele minuten indikken.

Giet de frambozensaus in een koude kom.

Giet het door een zeef in een tweede kom, wrijf de saus door de zeef en gooi de pitjes weg.

Laat de frambozensaus afkoelen tot kamertemperatuur.

Zet de saus even in de ijskast om op te stijven.

Zo maak je frambozen- botercrème van de frambozensaus

Mix de boterblokjes tot het een bleek en romig mengsel is.

Voeg de poedersuiker geleidelijk aan de boter toe.

Klop het botermengsel in ongeveer 10 minuten glad en romig.

Klop dan de frambozensaus per eetlepel door het botermengsel.

Totdat de botercrème goed gemixt en glad is en een zoete roze kleur heeft

Frambozen botercrème / Raspberry Buttercream



Shopping list

125g fresh or frozen raspberries
2 tablespoons caster sugar
1 tablespoon lemon juice
225g unsalted butter
375g icing sugar

How to make raspberry buttercream

Start by making a raspberry sauce

Place the raspberries, sugar and lemon juice in a saucepan.

Place the pan on low heat and let the raspberries soften.

Break up the raspberries and crush them with a spatula.

Bring the mixture to the boil, let it thicken for a few minutes.

Pour the raspberry sauce into a cold bowl, pour it through a sieve into a second bowl.

Rub the sauce through the sieve and discard the seeds.

Let the raspberry sauce cool to room temperature and put it in the fridge to stiffen.

How to make raspberry buttercream from the raspberry sauce

Mix the butter cubes until pale and creamy.

Gradually add the icing sugar to the butter.

Beat the butter mixture until smooth and creamy in about 10 minutes.

Then beat the raspberry sauce into the butter mixture, one tablespoon at a time.

Until the Raspberry buttercream is well mixed, smooth and of a sweet pink colour