

Chocolade botercrème / Chocolate Frosting



Boodschappenlijst

225 gram boter, kamertemperatuur
200 gram poedersuiker
55 gram melkchocolade, gesmolten en afgekoeld
75 gram cacao poeder
wat melk, kamertemperatuur.

Zo maak je chocolade botercrème

Klop de boter en poedersuiker met een hand- of standmixer tot een licht en luchtig mengsel.
Vouw er de gesmolten chocolade en cacao (beetje voor beetje) in, tot alles goed gemengd is.
Als de botercrème te stijf is, roer je er een beetje melk door.
Zet de chocolade botercrème 30 minuten opzij, om op kamertemperatuur op te stijven.

Klaar, dat is alles!

Chocolade botercrème / Chocolate Frosting



Shopping list

225g butter, room temperature

200g icing sugar

55g milk chocolate, melted and cool

75g Dutch cocoa powder

some milk, room temperature

How to make chocolate frosting

Cream the butter and icing sugar using a hand- or stand mixer, until light and fluffy.

Fold in the melted chocolate and cocoa powder (a little at a time) until well mixed.

If the frosting is too stiff, stir in a little of the milk, to thin it.

Then set the chocolate frosting aside for 30 minutes, to firm up at room temperature.

Done, that's all!