

Zo maak je chocolade botercrème / How to make chocolate buttercream



Boodschappenlijstje

50 gram pure chocolade (minimaal 70% cacaobestanddelen)
100 gram ongezouten boter, zacht
200 gram poedersuiker, gezeefd
1 theelepel vanille-extract
druppels melk, om de botercrème lossier te maken

Zo maak je chocolade botercrème

Smelt de chocolade in een kom op een pan met zachtjes kokend water.
(Laat de bodem van de kom het wateroppervlak niet raken.)
Laat de kom afkoelen tot de chocolade niet meer heet aanvoelt.

Klop de boter tot het zacht is en klop er dan geleidelijk de poedersuiker door.
Voeg het vanilleextract toe en klop het nog even door.
Mix de gesmolten chocolade erdoor tot het volledig opgenomen is.
(Voeg een paar druppels melk toe als de botercrème wat te stijf is).

Deze botercrème kan een paar dagen in de ijskast bewaard worden.

Breng dan de botercrème op kamertemperatuur en klop het opnieuw glad, voor het opspuiten

Zo maak je chocolade botercrème / How to make chocolate buttercream



Shopping list

50g good-quality dark chocolate (minimum 70% cocoa solids)
100g unsalted butter, softened
200g icing sugar, sifted
1 teaspoon vanilla extract
drops of milk, to loosen the buttercream

How to make chocolate buttercream

Melt the chocolate in a bowl set over a pan of simmering water.
(Do not allow the base of the bowl to touch the surface of the water.)
Allow to cool until the chocolate no longer feels hot to the touch.

Beat the butter until soft, then gradually beat in the icing sugar.
Add the vanilla extract and beat again.
Fold in the melted chocolate until completely incorporated.
(add a few drops of milk if the mixture is a little stiff).

This chocolate icing can be kept in the fridge for a few days.

But then bring it to room temperature first and whisk it again until smooth, before piping