



Roos van botercrème

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de botercreme:

1 zakje Dr. Oetker Botercreme
100 g boter of margarine op kamertemperatuur
125 ml melk
Dr. Oetker Kleurstoffen om naar keuze te kleuren

Extra nodig:

Spuitzak
Spuitsmondje
Beslagkom
Mixer met gardes

1 Cupcake:

Snij, als de cupcake een hele grote bolling heeft, de bovenkant rechtaf.



2 Cupcake roos van botercrème spuiten:

Maak botercreme aan en kleur het met enkele druppels kleurstof roze. Als je de kleuring niet egaal laat worden zorgt dat voor mooie schakeringen in de roos. Gebruik een druppelvormige spuitmond, zoals Wilton 125Petal Flower Carded. Maak als eerste een soort van lus voor de roos van botercrème. Houd je spuitmondje daarvoor rechtop met de brede kant onder.



3 **Blaadjes van de cupcake roos van botercreme:**

Sluit de lus op door er rondom nog drie 'blaadjes' bij te maken.



4 **Blaadjes cupcake roos opbouwen:**

Zorg dat je per blaadje opbouwt en houd de spuitmond nog steeds verticaal.



5 **Cupcake roos van botercreme spuittechniek:**

Maak steeds een bocht. Dus net als een ruitwischer, links schuin beginnen, de ronding maken en rechtsonder eindigen.



6 **Steeds meer blaadjes voor cupcake roos:**

Door steeds meer blaadjes rondom te maken vormt zich vanzelf de roos van botercreme.

