



# Vanille botercrème

600 porties



Eenvoudig

up to 15 Min.



## Ingrediënten:

### Benodigheden:

Kom 15-20 cm (halve bolvorm)  
Mixer met deeghaken

### Ingredients:

150 g boter kamertemperatuur  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
150 g poedersuiker  
20 ml slagroom  
300 g MonChou

- 1 Roer de boter en vanillesuiker in een kom met een mixer met gardes op het hoogste niveau ca. 2 minuten. Roer dan geleidelijk eerst de poedersuiker erdoor, gevolgd door de ongeklopte slagroom.
- 2 Voeg de zachte MonChou toe, lepel voor lepel, en mix op de laagste stand tot een glad mengsel. Dek af en zet opzij voor ca. 30 minuten. Gebruik de vanille botercrème voor het decoreren van taarten.

### Tips van de Consumentenservice

- De vanille botercrème is perfect voor het aftoppen van cupcakes. Als je het glazuur voor gebak wilt gebruiken, kun je de hoeveelheid MonChou verminderen tot de hoeveelheid boter.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)