



## Mango Botercrème

Kom in tropische sferen met deze verrukkelijke botercrème met heerlijk fruit! Een heerlijke botercrème met echte stukjes mango!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Mangue  
120g  
F56265  
5,99 €

## **Ingrediënten**

- 200g FunCakes mix voor Botercrème
- 250g ongezouten roomboter
- FunCakes Smaakpasta Mango
- 200ml water
- Halve rijpe mango

## **Stap 1: Meng de mix met water**

Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

## **Stap 2: Snijd de mango**

Snijd de mango in kleine stukjes. Zorg ervoor dat je de mango echt super klein snijdt, anders passen ze niet door het spuitmondje.

## **Stap 3: Klop de roomboter**

Klop de boter in circa 5 minuten zalvig en voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de botercrème. Mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd.

## **Stap 4: Maak af met de mango**

Voeg de kleine mango stukjes toe aan de botercrème en de mango smaaktstof naar smaak. Start met weinig en proef tussendoor of je er meer bij wilt. Mix het geheel door tot een gladde crème.

## **Stap 5: Opspuiten maar!**

Plaats een spuitmond naar wens in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit mooie toeven op de cupcakes en decoreer deze met de grotere stukjes mango.