

<b>Buttercream frosting / smørcreme</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
<p>125 g flormelis  150 g smør (tempereret til smørbart, men ikke blødt)  4 pasteuriserede æggeblommer  et par dråber saft af en økocitron</p> <p><b>Ideer til smagstilsætning</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ahornsirup eller alm. sirup (1-2 spsk.)</li> <li>2. mokka (2 spsk. pulverkaffe opløst i 1 spsk. kogende vand),</li> <li>3. frugtsirup efter smag,</li> <li>4. fintreven økocitron eller -appelsinskal,</li> <li>5. lidt saft (1 lille tsk.) af friskrevet ingefær,</li> <li>6. likør (1-2 spsk. af: maraschino, co-intreau, framboise eller kahlua),</li> <li>7. eller lidt fintreven meget kraftig mørk chokolade eller kakao.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Pisk flormelis og smør, til det er hvidt og blødt</li> <li>4. Pisk derefter æggeblommerne i én af gangen.</li> <li>5. Tilsæt citronsaften.</li> <li>6. Hvis cremen gryner en smule, stilles skålen et øjeblik i varmt vand og piskes igen.</li> <li>7. Brug cremen, som den er. Eller lav forskellig slags frosting.</li> <li>8. Del cremen i to-tre portioner og smag dem til med de smagstilsætninger, du har lyst til.</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	