

Creamcheese frosting	
Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>250 g flødeost (naturel) tempereret til rumtemperatur 60 g blødt smør 2 spsk. blød honning eller ahornsirup eller frugtsirup 3 spsk. flormelis 1 spsk. friskpresset saft af økocitron eller -appelsin evt. en smule fintreven citrusskal (økocitron eller -appelsin)</p> <p>Ideer til pynt / drys til cupcakes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letristede mandler eller nødder (hakede eller i flager/splitter), 2. halve valnødder (skal ikke ristes), 3. maraschinobær (syltede cocktailkirsebær med stilk) 4. finthakkede syltede/kandiserede frugter (ingefær eller citrusfrugter), 5. friske eller tørrede bær (tørrede bær udblødes i lidt kogende vand og afdryppes først), 6. reven bitter chokolade, kakao, groft mørkt rørsukker, en smule neskafe, 7. flormelis og så selvfølgelig lidt af det »kunstige« – f.eks. guld- eller sølvkagesølvdry. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Pisk flødeost og smør sammen i en skål. 4. Tilsæt honning, ahornsirup eller frugtsirup. 5. Pisk flormelis i 6. Smag flødeostglasuren til med lidt citrussaft og skal samt evt. lidt mere sirup, honning eller flormelis.
Redskaber	