

# Frosting eller icings

ca. 12 portioner



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Chokoladefrosting / Chokoladesmørcreme:

250 g flormelis  
25 g kakao  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma  
80 g blødt smør  
2 spsk. mælk

### Vaniljefrosting / Vaniljesmørcreme:

250 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma  
75 g blødt smør  
Dr. Oetker Rød Konditorfarve , eller  
Concentrated Colour efter ønske  
1 - 2 spsk. mælk (undlades ved brug  
af konditorfarve)

### Creamcheese-frosting:

320 g flormelis  
50 g blødt smør  
125 g flødeost , ikke light  
Dr. Oetker Concentrated Green  
Colour eller Konditorfarve

### Cake Mousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Chocolate , Strawberry Taste eller  
Vanilla Taste  
2 - 2 ½ dl letmælk

### Royal icing / æggehvide glasur:

2 bægre pasteuriserede æggehvider  
2 tsk. citronsaft  
330 g flormelis  
Dr. Oetker Rød Konditorfarve

### Glasur med Juicy Lemon Icing & Frosting:

1 pose Dr. Oetker Juicy Lemon Icing  
& Frosting  
½ dl vand

### Smørcreme med Berry Fantasy Icing & Frosting:

1 pose Dr. Oetker Berry Fantasy Icing  
& Frosting

## Om opskriften:

Alle opskrifter er lavet til ca. 12 cupcakes, men det er jo individuelt hvor meget frosting man kan lide, derfor kan det variere lidt, hvor mange cupcakes man har til.

Cupcakes og kager dekoreret med glasur der indeholder mælk, smør, flødeost eller fløde bør opbevares køligt.

## 1 Chokoladefrosting / Chokoladesmørcreme:

Kom flormelis, kakao, Vaniljearoma og blødt smør i en skål. Pisk blandingen med en håndmixer ved lav hastighed, tilsæt mælken lidt ad gangen. Pisk i 5 minutter ved høj hastighed til smørcremen er let og luftig. Tilsæt mere flormelis, hvis smørcremen er lidt for tynd.



**2 Vaniljefrosting / Vaniljesmørcreme:**

Kom flormelis, Vanilje aroma og blødt smør i en skål. Pisk blandingen med en håndmixer ved lav hastighed og tilsæt Konditorfarve indtil den ønskede farve er opnået (brug mælk hvis der ikke bruges konditorfarve). Pisk i 5 minutter ved høj hastighed til smørcremen er let og luftig. Tilsæt mere flormelis, hvis smørcremen er lidt for tynd eller tilsæt lidt mælk, hvis den er for tyk.



125 g blødt smør

**Flødeostecreme med Choco Dream Icing & Frosting:**

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing &amp; Frosting

100 g flødeost

50 g blødt smør

**3 Creamcheese-frosting:**

Bland flormelis, blødt smør og flødeost i en skål. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed. Tilsæt eventuelt Concentrated Colour eller Konditorfarve og pisk i 5 minutter ved høj hastighed til cremen er let og luftig. Tilsæt mere flormelis, hvis cremen er lidt for tynd.

**4 Cake Mousse:**

Bland posens indhold med 2-2½ dl letmælk (se tilberedningen på bagsiden af emballagen, mængden af mælk er forskellig for de forskellige smagsvarianter), pisk med en håndmixer, først ved lavhastighed i 1 minut, herefter i 4 minutter ved høj hastighed, til den er let og luftig. Det er vigtigt at piske kagemoussen i det antal minutter som er angivet for at opnå den rette konsistens.



### 5 Royal icing / æggehvite glasur:

Fordelen ved at bruge glasur lavet af æggehviter er, at glassuren bliver rigtig flot og blank i overfladen. Desuden er den nem at arbejde med. Glassuren størkner rimelig hurtig og bliver hård, så hvis der skal pyntes med krymmel, skal man huske at gøre det lige efter at glassuren er kommet på kagen.

Pisk æggehviter og citronsaft med en håndmixer, piske herefter flormelis og eventuelt Konditorfarve sammen med æggehviterne, glassuren skal blive tyk og blank.

Denne icing skal anvendes straks efter den er lavet, eller opbevares i en lufttæt beholder, da glassuren bliver hård hvis den udsættes for luft.



### 6 Glasur med Juicy Lemon Icing & Frosting:

Hæld posens indhold i en skål og tilføj vand. Rør rundt et øjeblik så glassuren får en ensartet konsistens uden klumper.

Mængden af glasur passer til en 20x30 cm bradepande. Pynt med Dr. Oetker krymmel efter ønske for et ekstra festligt udseende.

Brug gerne Berry Fantasy Icing & Frosting eller Choco Dream Icing & Frosting til at lave glasur på samme måde.



### 7 Smørcreme med Berry Fantasy Icing & Frosting:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilføj tempereret smør. Pisk 4 minutter til smørcremen har en ensartet og luftig konsistens. Kom smørcremen i en sprøjtepose med en tyl eller fordel den på kagen med en paletkniv.

Mængden af smørcreme passer til dekoration af ca. 18 små cupcakes eller 10-12 store.

Brug gerne Juicy Lemon Icing & Frosting eller Choco Dream Icing & Frosting til at lave smørcreme på samme måde.



### 8 Flødeostecreme med Choco Dream Icing & Frosting:

Hæld posens indhold i en stor skål og tilføj flødeost og tempereret smør. Pisk 4 minutter til cremen har en ensartet og luftig konsistens. Kom flødeostecremen i en sprøjtepose med en tyl eller fordel den på kagen med en paletkniv.

Mængden af flødeostecreme passer til dekoration af ca. 18 små cupcakes eller 10-12 store.

Brug gerne Juicy Lemon Icing & Frosting eller Berry Fantasy Icing & Frosting til at lave cream cheese frosting på samme måde.



#### Tip:

Vi har samlet vores bedste [tips til frosting](#), hvor du fx kan læse hvordan du får en luftig og lækker frosting.