

Lav flot regnbue frosting til cupcakes

ca. 12 portioner



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Basis creamcheese-frosting:

1 pose Dr. Oetker Base for Buttercream
100 g smør - stuetempereret
150 g flødeost - kold
Dr. Oetker Rød Konditorfarve
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
Dr. Oetker Blå Konditorfarve
Dr. Oetker Gul Konditorfarve

1 Basis creamcheese-frosting:

Kom indholdet af en pose Base for Buttercream i en skål og tilsæt stuetempereret smør og kold flødeost. Pisk først kort ved lav hastighed og derefter ved høj hastighed i 4 minutter, til cremen er lys og luftigt.

2 Indfarv frosting:

Fordel frosting i 4 ligestore portioner, og indfarv hver portion i de farver du ønsker.

3 Læg et stykke husholdningsfilm på bordet. Fordel frosting i striber af hver sin farve på husholdningsfilmen.



- 4 Rul husholdningsfilmen sammen til en rulle som vist på billedet.



- 5 Luk enderne af rullen sammen og klip hul i den ene ende.



- 6 Fordel regnbue-topping:

Læg rullen af husholdningsfilm ned i en sprøjtepose med stjernetylle.



- 7 Fordel frosting'en som fine regnbue toppe på dine muffins.



Tips:

Interesseret i flere opskrifter på frostings eller icings? Så klik [her](#) og læs vores opskrifter på royal icing og frostings i flere smagsvarianter.

Vores bedste [tips til lækker og luftig frosting](#) har vi samlet her >>