Lys sjokoladesmørkrem

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 400 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør, melis og vaniljeekstrakt til skikkelig lys og luftig smørkrem. Dette tar 3-4 minutter med elektrisk mikser (se tips).

Tilsett kakaopulver og kremfløte. Pisk kremen i 1 minutt til.

Sjokoladekremen er klar til bruk!

Tips

Denne sjokoladesmørkremen kan brukes som topping på sjokoladekake, langpannekaker eller sprøytes på cupcakes.

Se for eksempel Vaniljekake i langpanne med lys sjokoladekrem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lys-sjokoladesmorkrem