



Roomkaasfrosting

De basis die alles aankan — als je niet te lang mixt

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

5 min

TOTAAL

15 min koelen

NIVEAU

Easy

genoeg voor een 20–22 cm taart

INGREDIËNTEN

200 g

volle roomkaas
koud uit de koelkast

100 g

roomboter
ongezouten, zacht op
kamertemperatuur

100 g

poedersuiker
fijn gezeefd

naar keuze sprinkles

BENODIGDHEDEN

- handmixer of staande mixer
- grote mengkom
- zeef (voor de poedersuiker)
- spatel
- keukenweegschaal

"Ik dacht dat langer mixen = luchtiger frosting. Na vier minuten had ik een soepkom. De roomkaas was warm geworden en alles was vloeibaar. Mijn taart droeg die dag een soepjurk."

— Suzan

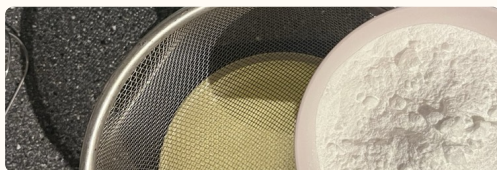


SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

ZEEF



Zeef de poedersuiker fijn boven een kom en snijd de koude roomkaas in kleine blokjes.

LET OP Ongezeefde poedersuiker geeft harde klontjes in je frosting die later ook niet meer weggaan. Tien seconden zeven spaart je heel wat prikken met een vork.

2

TEMPER



Controleer dat je boter zacht is maar absoluut niet gesmolten — kamertemperatuur is het doel.

LET OP Gesmolten boter maakt je frosting meteen vloeibaar en slap. Als je boter een plasje heeft gevormd: opnieuw beginnen, er is geen redden aan.

3

KLOP



Klop de zachte boter met de gezeefde poedersuiker 1 tot 2 minuten tot een licht romig mengsel.

TIP Neem even de tijd tot het mengsel echt luchtig is. Dit is de basis — hier wordt het straks mooi of niet.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

VOEG

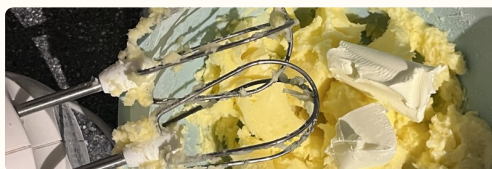


Voeg de koude roomkaasblokjes in 2 tot 3 delen toe aan het botermengsel.

LET OP Alles tegelijk erin gooien veroorzaakt schiften. Koude blokjes in delen — dat is het enige geheim van deze frosting.

5

MENG



Mix na elke toevoeging kort tot de roomkaas volledig is opgenomen zonder klontjes.

LET OP Te lang blijven mixen maakt de roomkaas waterig en dun. Stop zodra je geen klontjes meer ziet — niet eerder, maar ook zeker niet later.

6

GLAD



Klop maximaal 2 minuten totaal tot een luchtige, gladde frosting.

LET OP Langer dan 2 minuten mixen verandert alles in soep. Zet desnoods een timer. Luchtigheid is top, op tijd stoppen is hier cruciaal.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

SMEER



Smeer een dun laagje frosting overal op de volledig afgekoelde taart als crumb coat.

LET OP Warme taart smelt je frosting direct. Wacht tot de taart echt op kamertemperatuur is — dit is geen suggestie.

8

KOEL

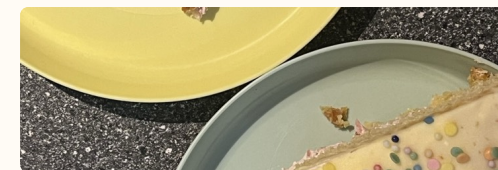


Zet de taart 15 minuten in de koelkast tot de crumb coat stevig is geworden.

TIP De crumb coat vangt alle losse cakekrumels op zodat de eindlaag perfect glad wordt. Sla deze stap over en je hebt een kruimeltaart.

9

DRUK



Smeer de tweede gladde laag (zijanten 3 tot 5 mm dik) en druk sprinkles meteen stevig aan.

TIP Wacht je te lang met de sprinkles, dan droogt de laag in en plakken ze niet meer. Meteen drukken na het smeren.

BEWAREN

Kamertemperatuur	Smelt relatief snel — bewaar luchtdicht en serveer binnen 1 dag.
Koelkast	Tot 5 dagen perfect stabiel. Goed afdekken zodat de frosting niet uitdroogt of geurtjes opneemt.
Vriezer	Tot 2 maanden. Per portie inpakken is handig. Ontdooien in de koelkast, nooit op het aanrecht.

VARIATIES

- ¹ Citrusfrosting: voeg een theelepel geraspte citroen- of sinaasappelschil toe aan de boter voor een frisse, lichte twist.
- ² Vanille-upgrade: meng een halve theelepel vanillepasta door de frosting voor een diepere zoetheid.
- ³ Chocoladevariant: spatel voorzichtig twee eetlepels cacaopoeder door de afgewerkte frosting voor een luchtige chocoladefrosting.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl