

## LUCHTIGE TOPPING OF VULLING VOOR CUPCAKES EN TAARTEN



### Ingrediënten voor de topping

- 200 g mascarpone
- 300 g room
- 120 g bloedsuiker
- ½ tlp vanille of amandel extract (optioneel)
- Eventueel een beetje kleurstof

### Werkwijze topping

1. Doe de mascarpone, room, bloedsuiker, beetje kleurstof (optioneel) en het extract (optioneel) in de Thermomix en meng.  
**20 sec / snelheid 3**  
Spatel alles naar beneden en meng nog eens.  
**20 sec / snelheid 3**
2. Zet de vlinder op de messen en klop het mengsel op (het moet goed stijf zijn zoals opgeklopte room).  
**30 sec / snelheid 4**
3. Breng over in een spuitzak en laat een half uur opstijven in de koelkast.
4. Versier of vul hiermee je cupcakes, taarten, bûches, ...